(Supplemento a "L'Illustrazione Italiana" del 19 dicembre 1937-XVI)

L'ILLUSTRAZIONE ITALIANA

Anno LXIV - N. 51

19 dicembre 1937 - A. XVI



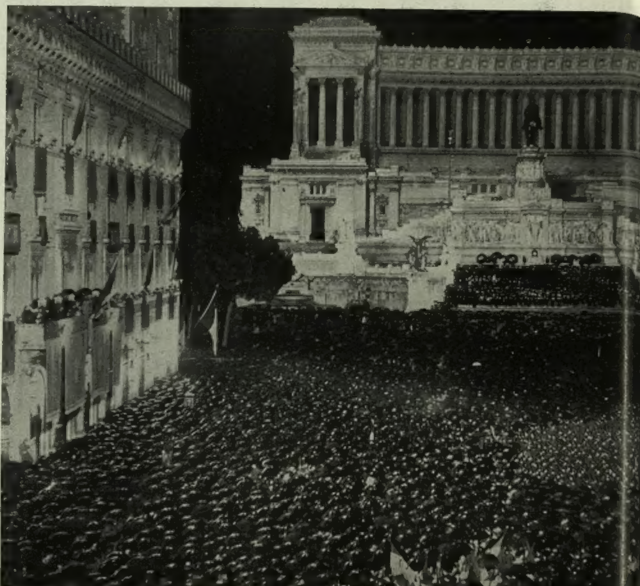
LA STORICA SEDUTA DEL GRAN CONSIGLIO DEL FASCISMO LA SERA DELL'UNDICI DICEMBRE DELL'ANNO SEDICESIMO, NELLA QUALE E' STATA DELIBERATA L'USCITA DELL'ITALIA DALLA SOCIETA' DELLE NAZIONI. - IN ALTO: BENITO MUSSOLINI AL BALCONE DI PALAZZO VENEZIA ANNUNCIA SUBITO DOPO AL POPOLO ACCLAMANTE LA DELIBERAZIONE, «CHE NON POTEVA ESSERE PIU' A LUNGO PROCRASTINATA».

COME NON ERA PIÙ OLTRE TOLLERABILE LA

È solo per quella inaudita pazienza alla quale si è richiamato il Duce nel potente discorso tenuto al popolo dal balcone di Palazzo Venezia, che l'Italia ha tardato fino ad oggi ad uscire dalla Società delle Nazioni. Per lungo tempo il Governo fascista fece credito all'istituzione ginevrina nella speranza che riuscisse a trasformarsi, ad evolversi, a rivedere i propri statuti secondo le esigenze dei tempi nuovi, secondo un'esperienza che le aveva procurato tanti insuccessi e tante delusioni. Ogni attesa fu vana. Di qui la necessità della decisione odierna.

La Società delle Nazioni fu un'improvvisazione sorta al Congresso della pace Se ne fece promotore e zelatore il presidente Wilson, ma non fu, in origine, un'idea wilsoniana. A questo proposito, le Memorie del senatore Barzilai edite dalla Casa Treves sono particolarmente istruttive. Fu una società inglese, probabilmente una loggia massonica, che ne redasse il disegno primitivo e lo presentò a Wilson. Questi lo lesse senza grande interesse, vi apportò alcuni ritocchi e lo passò al generale Smuts, che lo modificò di sana pianta «con idee da vero statista». Successivamente il presidente Wilson rielaborò il tutto e lo rinviò allo Smuts, che doveva, a sua volta, perfezionarlo. In un secondo tempo collaborarono inglesi e francesi, giuristi, esperti, utopisti di ogni genere. Alla fine il Wilson si affezionò talmente a quel disegno che doveva rigenerare il mondo, che credette sul serio di esserne l'autore. Vi portò il dottrinarismo professorale e il fanatismo puritano.

Inglesi e francesi, che durante la guerra avevano conquistato l'opinione pubblica mondiale facendo leva sulle ideologie umanitarie, si studiarono di togliere al disegno della futura Società delle Nazioni qualsiasi contenuto positivo. In camera charitatis Clemenceau e Lloyd George consideravano Wilson come un pazzo pericoloso, ma si guardavano bene dal contraddirlo. Preferirono sfruttarne le debolezze ai loro fini. Si assistette, così, ad una vera e propria vendita all'asta delle adesioni alla Lega in cambio delle transazioni wilsoniane sulla dottrina assoluta dei quattordici punti. Si racconta che l'astutissimo Venizelos riuscì a conquistare alla sua causa il presidente americano in una conversazione di un paio d'ore, durante la quale non parlò mai della Grecia e delle sue aspirazioni, ma solo della futura Società delle Nazioni e con l'entusiasmo di cui solo Venizelos era capace per sedurre qualcuno.



Non solamente il popolo dell'Urbe, ma tutto il popolo italiano e tutti gli Italiani sparsi per il mondo si radunarono la sera dell'11 dicembre ad ascoltare dalla viva voce del Duce le annunciate deliberazioni del Gran Consiglio del Fascismo. Il Duce, apparso al balcone di Palazzo Venezia fu accolto dalla moltitudine con la più fragorosa acclamazione.



«... Abbiamo voluto, durante lunghi anni, offrire al mondo uno spettacolo di inaudita pazienza. Non avevamo dimenticato e non dimenticheremo l'obbrobrioso tentativo di strangolamento economico del popolo italiano perpetrato a Ginevra. Ma qualcuno pensava che a un certo momento la Lega delle Nazioni avrebbe compiuto un gesto di doverosa riparazione. Non lo ha fatto. Non lo ha voluto fare... »

Così l'utopia wilsoniana prese corpo e consistenza. Nella necessità di doverla subire, inglesi e francesi la trasformarono in uno strumento che doveva perpetuare lo statu quo, consolidare le situazioni scaturite dalla guerra. Fu a questo fine che al Patto della Società delle Nazioni fu inscindibilmente legato il Trattato di Versailles.

Da questa assurdità originaria derivarono tutti gli inconvenienti che impedirono alla Lega di funzionare nel senso desiderato dai suoi fedeli in buona fede. Teoricamente la Società delle Nazioni non avrebbe dovuto dipendere dai trattati di pace, nonostante l'annessione del suo statuto al testo dei trattati medesimi. Erano, anzi, i trattati di pace che devolvevano alla Lega questa o quella speciale funzione. Viceversa sotto l'influenza della Francia e dei suoi alleati, la Società delle Nazioni si trasformò in un organismo il cui scopo principale, se non unico, era quello di vigilare all'applicazione integrale e scrupolosa dei trattati. Questa deviazione da quello che era, che doveva essere la sua specifica azione, aggravò le discordie fra i popoli, ne esasperò le rivalità, fino a rendere impossibile quella collaborazione, dalla quale il mondo aspettava prosperità e pace.

Essa doveva impedire la guerra, il ricorso alla violenza nelle relazioni internazionali. Idea eccellente, sotto ogni aspetto lodevole. Ma la guerra si evita ad una sola condizione: restaurando la giustizia offesa, andando incontro a coloro che soffrono, rivedendo quelle situazioni che si mostrano incompatibili coi tempi nuovi. Lo statuto della Lega annovera un articolo apposito, l'articolo 19, che prevede la revisione delle situazioni inique, e tali da compromettere l'ordine, la causa stessa della pace. Questo articolo non è mai stato messo in opera. Di qui l'assurdo in cui si muoveva la Lega: nessuno doveva farsi giustizia da sé, ma essa, dal canto suo, si rifiutava di prendere in considerazione le modificazioni, i nuovi rapporti che avvenivano nel mondo.

Se bene si riflette, la posizione della Lega era, da un punto di vista filosofico, una posizione autoritaria, perché sono autoritarie tutte le concezioni che presumono di risparmiare agli uomini le dolorose esperienze dell'errore. Essa avrebbe dovuto procedere per risoluti comandi, proprio come procedeva la Santa Alleanza. Un compito di questo genere non poteva essere assunto che dagli Stati più forti, ma questi erano i primi interessati a negare qualsiasi giustizia perché avrebbero dovuto farne le spese. Si aggiunga il metodo prescelto dalla Lega, eminentemente parlamentare, in assoluto contrasto, cioè, con quegli obiet-

PRESENZA ITALIANA SULLA PORTA DI GINEVRA



« ... L'uscita dell'Italia dalla Società delle Nazioni è un evento di grande portata storica che ha attirato l'attenzione del mondo e le cui conseguenze non sono ancora del tutto prevedibili. Non per questo noi abbandoneremo le nostre fondamentali direttive politiche tese verso la collaborazione e la pace. Ne abbiamo nei giorni scorsi fornita una luminosa prova consacrando la pace nelle acque dell'Adriatico... »

tivi che presupponevano un'autorità capace di farsi obbedire. Un tentativo generoso di sanare questa fondamentale contraddizione, fu il Patto a Quattro concepito da Mussolini, che avrebbe dato vita a un direttorio formato dalle maggiori Potenze, da quelle che riassumevano in sé la maggior somma di potere e di responsabilità. Un simile direttorio avrebbe dovuto dare l'esempio della giustizia e del disinteresse, della sua devozione alla causa della pace mostrando di saper « anticipare » sulla stessa esperienza della vita. Si finse di volerlo e lo si abbandonò perché la concezione mussoliniana avrebbe messo alla prova la buona fede di tutti e di ciascuno.

Avvenne quello che era inevitabile. La Società delle Nazioni accelerò il suo processo di decadenza e di involuzione, fino a trasformarsi in una società franco-inglese servita da numerosi vassalli. Nessuno dei gravi problemi che agitarono il mondo durante questi ultimi anni trovò nella Lega un semplice avviamento alla soluzione: non quello del disarmo, che portò alla gara degli armamenti; non quello della collaborazione economica, che fu negata dalle insuperabili barriere doganali, che riportano la società ad un'economia medievale; non quello delle materie prime, monopolio dei padroni del mondo, che obbligano gli altri alla ricerca dei surrogati in regime di autarchia; non quello, pur così doloroso, delle nazionalità oppresse, cui vennero cinicamente ribadite tutte le catene.

Nessun conflitto essa riuscì ad evitare: non quello cino-giapponese, non quello fra la Bolivia e il Paraguay, non quello italo-etiopico. Se durante diciassette anni furono composti dei dissensi pericolosi, se qualche equilibrio fu raggiunto, ciò si dovette unicamente alla buona volontà di singoli governi, all'infuori di ogni iniziativa ginevrina, agli accordi bilaterali, in opposizione al principio della « sicurezza collettiva » e della « pace indivisibile » che porta alla guerra di tutti contro tutti.

Negli ultimi tempi l'azione della Società delle Nazioni era diventata estremamente pericolosa, perché il Covenant serviva unicamente a legittimare le alleanze di guerra, quelle alleanze che sono la negazione di quei principî e di quelle idealità per le quali era sorta all'indomani della più atroce conflagrazione che la storia ricordi. Era l'ipocrisia eretta a sistema.

È di fronte a questo pericolo che l'Italia ha preso la decisione proposta dal Duce al Gran Consiglio. Nessuna convivenza era più possibile fra coloro che insidiavano la pace con ogni sorta di intrighi e di intransigenze e coloro che volevano servire la causa della pace nella giustizia. Il conflitto etiopico diede l'esatta misura di una mentalità ottusa e settaria, che promosse l'assedio contro un popolo che si apprestava a recare la civiltà in regioni rimaste ferme alla preistoria, a liberare milioni di uomini da una schiavitù che Ginevra tollerava nonostante la presenza dell'Abissinia nella Lega, ad abolire quel lavoro forzato, che è un'istituzione intangibile nelle colonie di quegli Stati civilissimi, che ordivano le sanzioni sotto il patronato ideale degli arcivescovi anglicani.

La Società delle Nazioni, che non può pretendere a nessuna universalità nell'assenza dell'Italia e della Germania, degli Stati Uniti, del Brasile e del Giappone, cade sotto il peso dei propri errori e delle proprie incapacità. Le idealità che essa mutò in menzogne convenzionali, saranno riprese diversamente e altrove. Si continuerà a lavorare per la pace e per l'effettiva collaborazione fra i popoli secondo i modi suggeriti dalla nuova coscienza mondiale. Se ne vedono già i segni. Non più ideologie, ma l'esatta nozione della realtà; non più utopie, ma il senso virile della storia; non più assemblee demagogiche, ma accordi diretti, ispirati a chiarezza e a lealtà.

Nessuna influenza estranea ha soltanto concorso a determinare la decisione italiana. Il sistema al quale aderisce l'Italia fascista è un consorzio di liberi e di eguali fondato sul rispetto reciproco e sull'onore. È prevedibile per le conseguenze della decisione dell'Italia saranno di vasta portata. Popoli interi si orientano verso gli ideali di Roma. Non è ammissibile che questo rinnovamento di stati d'animo e di mentalità non eserciti una salutare influenza nelle relazioni internazionali. La guerra delle ideologie poteva scaturire da Ginevra, perpetuandosi l'impossibile convivenza di due mondi che ogni giorno più si negavano a vicenda nella reciproca paralisi. Oggi come oggi questo pericolo è di gran lunga ridotto perché gli amici della pace vera hanno ripreso intera la loro libertà di azione. Non c'è che l'azione costruttiva che valga a fugare i fantasmi della guerra.

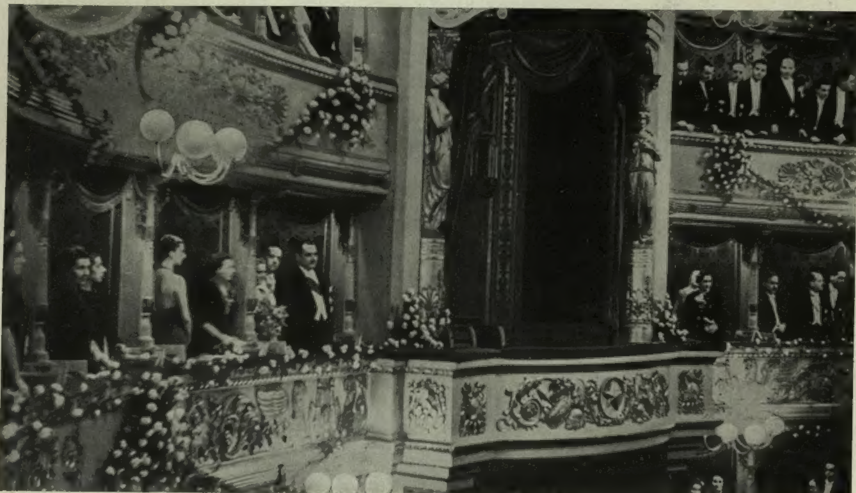
Non è da escludere che, qua e là, si levino delle voci irresponsabili contro la deliberazione del Gran Consiglio. È anzi probabile. « Niente da fare ». Ma è ancora più probabile che i superstiti fedeli dell'istituzione ginevrina rettificheranno molte posizioni se vorranno riconciliarsi con la vita. Tempo al tempo.

SPECTATOR

L'annuncio dell'uscita dell'Italia dalla Società delle Nazioni fu accolto dal popolo con un formidabile urlo di entusiastico consenso, e il maschio, incisivo discorso del Capo fu spesse volte interrotto dalle ovazioni. - Qui sotto si vede il Gagliardetto del Partito, recato a Palazzo Venezia per essere esposto al balcone durante il discorso del Duce.



LE ACCOGLIENZE ITALIANE AL PRESIDENTE JUGOSLAVO



Qui sopra: *La serata di gala alla Scala di Milano offerta dal nostro Ministro degli Esteri al Presidente jugoslavo. L'Ospite e la signora assieme a S. E. Ciano in piedi nel palco attiguo a quello reale mentre l'orchestra suona gli inni delle due Nazioni.* - Sotto, a sinistra: *Stojadinovic si congeda dal Duce, partendo dalla Capitale.* - A piè di pagina e a destra *il ricevimento all'Hôtel Continentale a Milano: i Ministri Ciano e Alfieri col Federale Parenti, e S. A. R. il Duca di Bergamo con la signora Stojadinovic.*







BOTTEGA
DEL
GHIOTTONE

NATALE E CAPODANNO

1937-1938

FRATELLI TREVES EDITORI - MILANO

L'ILLUSTRAZIONE ITALIANA

Anno LXIV - N. 51 — 19 dicembre 1937 - A. XVI



E' IL «SATIRO VENDEMMIATORE» DI RUBENS CHE INIZIA QUESTO FASCICOLO. L'OPERA DEL GRANDE PITTORE COSI' REALISTICA E AL TEMPO STESSO COSI' RICCA DI FANTASIA E' QUI POSTA AD INTENDERE CHE LA BUONA MA TEMPERATA MENSA E' FONTE DI GIOIA NON SOLTANTO PEL CORPO. FA LIETO L'ANIMO E SERENO IL PENSIERO. E' INVITO ALL'ALLEGRIA E QUINDI ALL'INDULGENZA, ALLA BONTA', AL SOGNO.

ASPETTI DELLA GIUSTIZIA SOCIALE

L'ALIMENTAZIONE DELLE CLASSI POPOLARI

Che cosa ha fatto il Regime per elevare il tenore di vita del popolo italiano? Se non esiste una «politica dell'alimentazione» propriamente detta (e non si vede in che cosa potrebbe consistere isolatamente presa) esiste un complesso di provvidenze economiche, giuridiche, assistenziali, che concorrono per vie diverse ad uno scopo identico: l'elevazione, oltre che morale, materiale della popolazione con speciale riguardo alle classsi meno abbienti. In un certo senso, tutta la politica sociale del Regime non tende ad altro, perché questa elevazione è il presupposto di tutta l'opera mussoliniana. Il progresso nell'alimentazione, in senso quantitativo come in senso qualitativo, non è che un aspetto della politica generale, che solo a scopi didattici si può isolare dal quadro delle conquiste sociali del Fascismo.

Il problema, come si è già accennato, riguarda soprattutto le grandi masse e si sdoppia in due termini correlativi: il consumo e la produzione.

Il consumo è subordinato al reddito ed è quindi una quantità variabile in proporzione col variare del reddito stesso. Ma, d'altro canto, sempre parlando di grandi masse, è facile intuire che il reddito nazionale, entro certi limiti di tempo, di struttura economica e di relazioni internazionali, costituisce un dato non facilmente modificabile. Simile dato è suscettibile soltanto di miglioramenti lenti e faticosi. Ne consegue che in tema di politica alimentare lo sforzo di uno Stato consapevole della sua funzione deve mirare essenzialmente al conseguimento di una più equa e razionale ripartizione del reddito senza perdere mai di vista un incremento costante del suo volume. Tale ripartizione potrà eliminare gradatamente la denutrizione e la mala nutrizione dal novero delle cause perturbatrici dello sviluppo fisico di una collettività nazionale, mentre l'aumento del volume assicura un rapido ed espansivo progresso sociale.

Quali sono i mezzi idonei ad una più equa ripartizione del reddito? Su questo terreno il Fascismo ha indicato dei metodi nuovi e dischiuso delle prospettive insospettate. Mentre altri esperimenti sociali del tempo nostro hanno tentato bruscamente e violentemente la confisca su larga scala, il sistema corporativo ha aperto la via a tutte le esperienze conciliative degli opposti interessi in vista dei superiori fini nazionali e di una giustizia sociale che non implica nessuna dissipazione di ricchezza. Fra i metodi del corporativismo che hanno più direttamente attinenza con la sana alimentazione e, quindi, con quel benessere economico che è indispensabile alla salute della razza, va collocato, in luogo preminente, il salario famigliare. L'istituzione degli assegni famigliari rappresenta senza dubbio una delle più notevoli e proficue innovazioni del Regime. Mercé taii assegni il salario operaio, anziché seguire meccanicamente una tabella invariabile ed uguale per tutti gli appartenenti ad una stessa categoria, riceve un aumento proporzionato al numero dei componenti della famiglia a carico. È la tutela del tenore di vita non più individuale ma nucleare e famigliare.

Altro provvedimento escogitato dal Regime, al fine di un miglioramento delle condizioni di vita delle moltitudini lavoratrici, è quello dei contratti agricoli che contemplano la somministrazione del salario in natura. Sono parecchi, oramai, i contratti collettivi di lavoro per salariati agricoli i quali prevedono la corresponsione dei salari parte in denaro, parte in natura. A norma di tali contratti non solo il lavoratore è costituito per una certa quota compartecipe della produzione, ma esso acquista la possibilità e il diritto di poter consumare per sé e per la propria famiglia una parte dei prodotti ricevuti in conto salario, prodotti che generalmente rappresentano elementi e ingredienti di primissima necessità per l'alimentazione.

Altri contratti collettivi agricoli comprendono minute norme in virtù delle quali il datore di lavoro è tenuto a somministrare al lavoratore il vitto giornaliero in una determinata misura.

Si tratta, come ciascuno vede, di provvidenze che si ispirano a criteri degni della più attenta considerazione: c'è l'attuazione del principio che limita l'incremento dell'economia monetaria alle zone in cui è necessaria e utile anche socialmente e c'è, egualmente, l'attuazione di quei criteri di autarchia famigliare, di autosufficienza nucleare, che sono il fondamento di ogni ordine costituito.

Contratti di simile natura sono già stipulati su larga scala per la mano d'opera forestiera ed avventizia impiegata nella raccolta e nella monda del riso. Tale somministrazione alimentare, mentre nei giorni festivi è completamente a carico del datore di lavoro, nei giorni lavorativi rimane a parziale carico dei lavoratori, mediante la trattenuta di una modesta quota giornaliera della loro paga.

È appena necessario ricordare che questo insieme di provvidenze, le quali mirano a garantire e ad assicurare all'operaio e alla sua famiglia una nutrizione sana e a buon mercato, come un elemento permanente e inalterabile del suo contratto di lavoro, è fino ad oggi speciale e proprio dell'agricoltura.

Ma lo scopo al quale mirano concordemente lo Stato e gli organi corporativi in piena e costante unità di sforzi anche fuori dell'ambito agrario, è ben più vasto. Si tratta di assicurare, mercé una vigile ed energica azione calmieratrice, un maggiore potere di acquisto a tutte indistintamente le classi lavoratrici. La disciplina dei prezzi dei prodotti di maggior consumo è posta in atto dalle organizzazioni corporative competenti, in modo da evitare arbitrarie speculazioni e ingordi abusi, pur garantendo un beneficio equo e normale a tutti i settori e a tutte le forme della vita economica. Un decreto legge del 28 aprile 1937 deferisce la disciplina delle merci al Comitato Corporativo Centrale per le vendite all'ingrosso e ai Comitati di Presidenza dei Consigli Provinciali delle Corporazioni per le vendite al minuto.

La Confederazione fascista dei Commercianti segue e controlla diligentemente la curva oscillante dei prezzi. Quando essa deve constatare rialzi ingiustificati o comunque esagerati ed eccessivi, interviene, prima con la persuasione, poi con provvedimenti disciplinari. Quando il suo intervento diretto non sortà i desiderati effetti la Confederazione chiede al Governo di adottare le provvidenze del caso.

L'esperienza fascista nel controllo dei prezzi e le sue conseguenze rispetto al costo della vita meritano di essere particolarmente segnalate all'attenzione di quanti seguono con trepidazione gli avvenimenti sociali di questi anni contrassegnati dalla crisi economica mondiale. Mediante il controllo dei capitoli di spesa che sono alla base del bilancio famigliare operaio (affitto, luce, acqua, gas) e mediante il controllo accuratissimo, su tutte le quotazioni del mercato, dei generi di prima necessità, le conseguenze dell'allineamento della lira e della congiuntura mondiale sulle classi lavoratrici sono state limitate in confini modesti e insuperabili.

Non è tutto. Ai fini di una progrediente alimentazione popolare è indispensabile, oltre la disciplina del consumo, la disciplina dei gusti ed è altrettanto indispensabile l'incremento e il perfezionamento della produzione.

È vero che il consumo è determinato dal reddito. Ma è altrettanto vero che, nei limiti del reddito, il consumo è determinato dai gusti e dalle abitudini. Il problema, e non occorre insistere su questo punto, è un problema di esperienza e di educazione. Per quanto possa apparire parcaossale il dirlo, bisogna pure imparare a mangiare.

Qualsiasi propaganda in questo senso non puo essere il compito di un servizio speciale; può essere, invece, ed è, di fatto, lo scopo comune della solidale collaborazione dello Stato, del Partito, delle istituzioni corporative e delle organizzazioni assistenziali. Limitandoci al campo strettamente famigliare, efficacissima si è mostrata l'opera delle scuole di economia domestica e quella della Federazione Massaie rurali. Mercé tali opere si diffondono in mezzo alle classi popolari utili nozioni pratiche sulla maniera migliore e più economica di assicurare alla mensa una alimentazione razionale e gustosa. Queste istituzioni insegnano, fra l'altro, che soltanto una alimentazione mista e variata apporta all'organismo umano i molteplici elementi costruttivi ed energetici, dei quali esso non può fare a meno. Il nucleo centrale e fondamentale dell'alimentazione degli italiani è costituito di cereali (frumento, riso, granoturco, orzo, segala) che si adoperano sotto forma di paste alimentari. Essa, però, va corretta con altri elementi che contengano quei principi nutritivi i quali mancano nei cereali o sono presenti in scarsa quantità. È risaputo che il problema globale della alimentazione di una collettività nazionale presenta degli aspetti internazionali. Si potrebbero fare, al riguardo, delle proficue indagini comparative. In quale rapporto, ad esempio, sta l'alimentazione media normale di un paese con la sua efficienza materiale e spirituale? E quali sono, oggi, le condizioni delle varie collettività nazionali in Europa rispetto alle norme di una igienica e sostanziosa alimentazione collettiva? Comparazioni di questo genere potranno essere fatte a parte. Soffermiamoci, piuttosto, in casa nostra a studiare quali progressi si sono realizzati in Italia dal 1922 in poi.

L'esame delle statistiche dei consumi dimostra nettamente l'aumento costante del volume dei consumi stessi e la loro sempre più razionale ed equa distribuzione. Espresso in numero di calorie tale progresso si enuncia così: la disponibilità giornaliera per l'uomo medio, che ancora nel 1910-1914 era di 3255 calorie, è salita nel 1929-1933 a 3506. Si è oltrepassato, così, di 206 calorie il fabbisogno quotidiano teorico determinato biologicamente dal Bottazzi. Oggi la cifra è salita ancora ed ha toccato la quota di 3690 calorie.

Come ben sanno gli specialisti, si tratta di indagini straordinariamente ardue e complesse, che esigono un metodo rigoroso ed una prudenza estrema. Bisogna quindi procedere molto cauti astenendoci dalle affrettate generalizzazioni.

Un fatto incontrovertibile è questo intanto: l'aumento del reddito individuale in virtù della legislazione sociale che ha determinato un cospicuo aumento dei consumi, ha anche determinato la loro crescente varietà. Ecco delle cifre. Dall'immediato anteguerra al 1932 il consumo delle frutta fresche (agrumi esclusi) è passato da 4 milioni di quintali a 12 milioni. Il consumo dell'uva fresca in soli cinque anni è passato da 2 milioni e mezzo a 5 milioni di quintali.

Contemporaneamente le disponibilità medie annue delle principali merci e derrate per ogni abitante sono variate, dal 1926-30 al 1935, come segue: riso da kg. 6,6 a 7,5; ortaggi freschi da 40,9 a 54,8; vino da 109,5 litri a 126,9; pesce fresco da kg. 2,9 a 3,6; formaggio da kg. 4,6 a 5,0; latte alimentare da litri 24,6 a 33,7.

Questi miglioramenti quantitativi e qualitativi, per i quali può dirsi che il regime dietetico del popolo italiano sia aumentato, dal 1922 ad oggi, di circa il 15 per cento — e ciascuno sa quanto sia diffcile e lento il progresso in quest'ordine di fenomeni — si sono realizzati mentre il popolo italiano, nel suo complesso, è passato da 38,4 a 43,1 milioni di abitanti.

A questa razionale trasformazione dell'alimentazione popolare contribuiscono egregiamente le opere educative e profilattiche del Regime che tendono con sempre più esperta chiaroveggenza a istituire delle tabelle dietetiche nelle quali i legumi e le frutta siano convenientemente alternate ai farinacei e all'alimentazione carnea. Presso gli Istituti a tipo di colonia profilattica della Croce Rossa italiana noi troviamo un perfetto schema di dieta. Mattino: latte grammi 300; pane 100. Mezzogiorno; pasta o riso gr. 20; carne gr. 50; verdura gr. 100; pane gr. 100. Merenda: pane gr. 100; cioccolato gr. 20. Cena: pane gr. 100; verdura gr. 100; formaggio gr. 30. Nelle scuole all'aperto dell'Opera Nazionale Balilla la tabella dietetica varia nei singoli giorni della settimana con una ben studiata rotazione di legumi, frutta, carne e latticini.

Quali i risultati di queste minute cure spese nell'arricchimento progressivo del regime alimentare in Italia? Lo dicono eloquentemente le statistiche della minore mortalità, soprattutto nei bambini; lo dicono con altrettanta eloquenza le statistiche delle leve militari. Mentre nel 1881 le probabilità di morte nel primo anno di vita dei fanciulli toccavano la quota di 199,83 per mille e nel 1911 erano ancora alla quota di 154,59, nel 1932 erano scese a 109,13 e due anni dopo a 98,85. Mentre tali pobabilità di morte nel secondo anno di vita degli infanti erano, nel 1881, di 53 per mille, nel 1934 sono scese alla quota di 11,31 per mille; e mentre nel terzo anno di vita le probabilità di morte erano, nel 1881, di 33,48 per mille e nel 1921 di 12,64 per mille, nel 1932 erano scese a 6,94 per mille e nel 1935 sono scese ancora a 6,25. Nel quarto anno di vita le statistiche segnavano, nel 1881, una probabilità di morte di 24,34 per mille. Nel 1921 eravamo ancora alla quota di 8,28 su mille. Nel 1934 siamo discesi ad una probabilità di 4,39.

Non meno istruttiva è la statistica della mortalità per pellagra e per rachitismo. Sono, come è noto, le malattie tipiche provocate dalla denutrizione e dalla cattiva alimentazione. Fra il 1881 e il 1890 la media annuale della mortalità per queste malattie era di 100 per ogni milione di abitanti. Fra il 1910 e il 1915 tale media era ancora alla quota di 81. Negli ultimi anni l'indice di mortalità per malattie provenienti dalla denutrizione e dalla cattiva alimentazione si è andato in maniera rapidissima abbassando fino a toccare, negli anni 33-34, la quota di 11 per ogni milione di abitanti.

Possiamo dire che non è meno significativa la statistica dei riformati alle leve militari. Mentre al principio di questo secolo su ogni centinaio di visitati si aveva una media di 18 riformati, oggi su 100 visitati non si hanno in media, più di 7 riformati. Il miglioramento qualitativo della razza è una realtà evidente. Possiamo ricavarne i migliori auspici per l'avvenire. Ma non bisogna fermarsi sulle posizioni conquistate. In nessuna zona della vita associata come in quella dell'igiene e del benessere il fermarsi è un regredire. Le condizioni propizie alla politica demografica sussistono. Bisogna che gli italiani facciano il loro dovere, come fa il suo dovere il Regime sotto l'impulso quotidiano di Mussolini.

L'ILLUSTRAZIONE ITALIANA

LA BELLA TAVOLA



Questa tavola Impero cui il grande camino nel fondo conferisce un più intimo e aristocratico tono è della contessa Clementina Bevilacqua. I due candelieri che snelli si levano sul candore della tovaglia portano le cifre di Luciano Bonaparte, principe di Canino, sono firmati Bonaventura Sellini e provengono dalla Collezione Borghese. Si noti la grazia con cui tutto è disposto dalle stoviglie finissime ai cristalli, ai mobili, parti di un ambiente evocante alla perfezione lo stile dei primi del secolo diciannovesimo.

— Il pranzo è servito.

Adescatrice e bella frase rituale che è la invitante prefazione al convivio. Ma prima che possa venire pronunziata, quante cure quante attenzioni sono necessarie! Lasciamo stare quelle che occorrono in cucina perché il programma delle portate si svolga perfetto: io non mi voglio occupare della officina dove si lavora a allettare e a soddisfare il gusto dei commensali, anche perché mi sentirei penosamente profana.

Io faccio parte di quella innumerevole schiera di persone che sanno apprezzare la buona cucina ma non vorrebbero arrischiarsi mai nella preparazione dei piatti squisiti: a somiglianza di quei lettori che amano i buoni libri, ma in coscienza si confessano inadatti a scrivere una bella pagina. Buongustai, insomma, che riposano beatamente fiduciosi sul buon gusto altrui.

Ma un buon pranzo è come una bella opera di teatro: per essere convenientemente gustato ha bisogno di una bella messa in scena. La gioia del palato ha sempre, a tavola, una prima stazione di partenza: la gioia degli occhi.

E badiamo: non voglio dire che nella preparazione della tavola si abbia a fare sfoggio di lusso. Quante tavole modeste sono illuminate dalla serena bellezza di un fascio di fiori di campo, splendore di grazia sbocciante sulla rustica fierezza di una tovaglia fresca di stiro, e ancora profumata di lavanda e di quella indicibile fragranza di erbe di sole che ha la biancheria distesa a asciugare in campagna!

Quanto amor di casa e quanta finezza di gusto nella disposizione dei piatti paesani, e quanta gioia di luce alla soave tenerezza di chi, al ritorno dal lavoro, tro-





Anche l'uomo più sobrio, qui davanti alla tentazione di questi cibi delicati e ghiotti dovrà far peccato di gola. Le ostriche odorose di mare, gli antipasti sapidi, l'intingolo odoroso, i formaggi piccanti, le frutta gonfie di succo, sono un invito irresistibile. A questi due trionfi del mangiar bene fa contrasto, qui sotto, una tavola che può dare un godimento dello spirito per la finezza del suo vasellame e pel buon gusto con cui è disposta ma che tuttavia conserva un carattere austero se non proprio cenobitico.

va innestato alla prosa della vita un così gentile alitar di poesia!

~

Chi ha detto che a tavola non s'invecchia, ha forse sfiorato l'occasione di dire una grande verità.

Ma se volessi giocar di parole con malizioso gioco, dovrei osservare che in questo caso molte donne non si alzerebbero mai di tavola, per non correre il rischio di appannare la propria giovinezza. E invece si alzano presto, sempre. Anzi, nessuno saprà mai perché a tavola le donne siano sempre le più impazienti ad alzarsi. Forse per far intendere che non hanno bisogno di starvi sedute, per conservare giovinezza?

Delizia di tavole imbandite con gusto! Suprema eleganza rivelata da una saggia padrona di casa nel garbo con cui sa adornare la tavola: armonizzare le note di colore, sposare lo scintillio sfaccettato dei cristalli al più pacato bagliore delle argenterie: intonare la leggiadria delle porcellane alla fresca tavolozza dei fiori, dare un'anima un colore un significato di bellezza a ogni cosa, dal quadro di insieme alla sfumatura di un particolare fuggevole. Una volta mi è avvenuto di presiedere a un concorso per la imbandigione delle belle tavole: e pure avendo io sempre avuto una istintiva passione per la decorazione delle mense, mi apparve come una rivelazione l'infinito lavoro di eleganza, di senso d'arte. Ma anche mi apparve come nuova, in quella gara aperta tra donne che amano rendere più piacevole il senso della casa, mi apparve come nuova la gioia che viene poi, nel risultato del bel quadro composto.

Uno dei principi dell'arte di mangiar bene, il famoso Brillat-Savarin che era giudice di tribunale, e che per ben maturare la selvaggina minuta se ne riempiva le tasche della tunica perché diceva che il calore umano era inarrivabile per «faisander» la cacciagione, Brillat-Savarin amava dichiarare: «Dimmi che cosa mangi, e ti dirò chi sei».

Ma un filosofo della piccola filosofia mondana ribatteva: «Dimmi come sai imbandire la tua tavola, o donna, e ti dirò quanto vali».

Giusto omaggio, mi sembra, reso al buon gusto della donna che si dedica a rendere più amabile il quadro della cordialità conviviale. Anche se nelle grandi occasioni si fa consigliare o aiutare da qualche specialista: cerchiamo di non essere maligne, è necessario buon gusto e applicazione anche in questi casi, perché la tavola è solamente e veramente bella quando abbia una nota personale.



Occorrono sempre ingegnosità, tatto, spirito di intonazione, senso di proporzione (una tavola imbandita per un grande pranzo ufficiale non potrà mai essere decorata come per un grande pranzo di nozze): occorre insomma quella sfumatura incalcolabile, di garbo, di finezza, di polifonia armoniosa che è il buon gusto. Diciamo la parola: occorre l'arte.

L'arte d'imbandire una mensa è un'arte che posa su leggi musicali di intonazione e di sensibilità: una sinfonia che si svolge sulla frase ricorrente e dominante delle portate.

Un grande architetto ha osservato (ahimé,

C'è un quesito che andrebbe posto ai medici igienisti ed è questo: giova ai fini della buona digestione il servirsi a tavola di vasellame di gran pregio? E' vero che a tutto si fa l'abitudine, è vero che il commensale educato ha mano lieve e sicura nel portarsi il bicchiere alla bocca e nel poggiare forchetta e coltello sul piatto, ma, non si sa mai, il diavolo dovesse metterci la coda... Un bicchiere (cristalli così sottili!) che va in pezzi, la doratura di un piatto che dovesse scalfirsi sono incidenti che solo a pensarli possono mettere in apprensione chi in tutto riposo vorrebbe godersi la deliziosa mensa. Questa riflessione, che sembra un po' da «signore malvagio», è invece dettata dall'ospitale sentimento di non procurare turbamento anche latente alle persone che con noi condividono le gioie conviviali. Del resto chi si indugerà ad ammirare queste due tavole splendidamente imbandite (quella sotto allestita con porcellane di vecchia China, vetrerie di Murano, centro anche di Murano 1700 è del marchese Canossa) sarà indotto a pensare, tanta è la fragile grazia delle cose, che per sedersi a siffatte imbandigioni è indispensabile un certo allenamento.





Fiori e frutta messi su una tavola apparecchiata non contrastano affatto. E' luogo comune ormai dire che si preferiscono le frutta ai fiori inquantoché quelle ci danno un piacere, diciamo così, materiale, mentre questi son tutti per la gioia dell'anima, ma tuttavia a tal luogo comune occorre richiamarsi per stabilire che se in più di un'occasione i fiori stridono accanto alle frutta, sulla tavola l'uva le mele e le pere armonizzano perfettamente con i gladioli le rose e i tulipani. Non è molto difficile ritrovare il perché di quest'alleanza (a proposito di alleanze: la tavola qui sotto è



proprio quella che servì a uno storico pranzo diplomatico servito nel palazzo Borromeo all'Isola Bella) tra fiori e frutta: gli uni e le altre offrono un piacere visivo e stabiliscono un contatto tra il commensale amante della realtà e quello tendente alla poesia; le frutta tengono fresche le labbra e i fiori ispirano le parole gentili che dalle labbra sono pronunciate. Una collaborazione perfetta, dunque, anche se occasionale. E non si può escludere che a un simile concetto si sia ispirato quell'antichissimo nostro progenitore (o progenitrice) che ebbe l'idea di adornare con fiori le mense.





Il modo con cui viene apparecchiata una tavola può rivelarci, oltre s'intende quel tanto che la moda impone, quale sia la nazionalità del padrone di casa? La risposta potrebbe darcela colui che viaggiando il mondo avesse avuto occasione di sedersi a mense imbandite da persone di egual grado sociale, nei vari paesi del globo. Può darsi, ad esempio, che l'inglese anche nel disporre la tavola, mantenga il suo stile rigido, il suo gusto grigio, la sua riservatezza, che il francese vi metta il po' di frivolo, di malizioso, di ostentato che spesso ne' suoi atti lo distingue, che il tedesco vi si riveli minuzioso, attento, pratico e mistico. Ammesso che sia così, è certo che tra tutte le mense le più belle sono pur sempre quelle italiane. Le descrizioni che la storia ci ha tramandato ci dicono come i conviti della nobiltà nostra fossero modelli di buon gusto, talvolta quasi espressioni d'arte. Queste due tavole possono aiutare la indagine: quella sopra è nel castello di un ricco lord, quella sotto è nel palazzo dei principi Colonna a Roma, sala di Maria Mancini con pitture del Pomarancio. Le specchiere sono di Murano antico e le argenterie sono del '700



Vi ha sulla tavola una nota spiccante che è data dalle ceramiche. Sono i piatti, le scodelle, le zuppiere, le salsiere che vi portano un tono festoso con la policromia delle loro decorazioni Siano Faïences, Sèvres, Boemia o Capodimonte, il commensale, che pure avrà ammirato quant'altro di bello sia sulla mensa, poserà sempre la sua maggiore attenzione sulle porcellane nelle quali gli vengono servite le vivande. Tesori possono essere, per il fine intenditore, taluni piatti sottili e resistenti, tesori d'arte da preferire al fasto dell'argento e dell'oro ove questi metalli non siano



lavorati da insigni maestri del cesello. Poiché si ha cura che il piatto intoni con la vivanda si potrebbe perfino arrischiare che il cibo è fatto più gustoso dalla bellezza del piatto. Affermazione questa che però non va presa in senso assoluto tanto più dopo che il cinema ci ha fatto vedere come mangiava Enrico VIII Chi guarda questa pagina capirà tuttavia facilmente quanto contribuisca alla riuscita di un convito la finezza di un « servizio » vivace com'è quello sopra e la bellezza di uno, com'è quello sotto, donato da Napoleone al Procuratore di Venezia Principe Erizzo.





il nome! chi mi aiuta a ricordare il nome?): «si stabiliscono fra le persone e gli oggetti che le attorniano certi rapporti di armonia, i quali alla casa, e alla tavola che della casa è come l'inventario familiare, dànno un carattere di rispondenze — come l'anima».

~

L'«invenzione» della sala da pranzo, cioè di un locale espressamente ed esclusivamente destinato alla mensa, è nella società moderna una invenzione abbastanza recente.

Senza parlare del popolo, che doveva adattarsi alla succinta modestia delle abitazioni, anche la gente dell'alto commercio e la buona e doviziosa borghesia avevano consuetudine di prendere i pasti a una tavola allestita nella stessa cucina: e i signori della nobiltà facevano preparare le tavole a seconda del capriccio o dell'importanza del convito, nella sala d'armi o nei corridoi, nelle gallerie o nelle vaste anticamere, e perfino nelle camere da letto, dove l'alcova faceva da sfondo.

Ma era già ben conosciuta l'arte di imbandire le tavole, anche quando non erano ancora apparse le forchette e tutta la posateria, che sui primi tempi vennero riguardate come strumenti di tortura, anche dalle belle dame delicate che noi vediamo spiritualizzate in un alone di poesia nelle tele illustri.

È soltanto verso la fine del XVIII secolo, poco prima della Rivoluzione francese, che si comincia a destinare alla sostanziosa cerimonia dei pasti una speciale sala.

Ma era già nota l'arte di imbandire le tavole, anche se le tavole non potevano ancora gloriarsi di ciò che una rituale formalità burocratica chiama «fissa dimora».

E non c'è bisogno di risalire alle origini della storia, nell'Asia carica di millenni e di tradizioni, per mettere in rilievo l'istintivo gusto dell'umanità di dare un senso di bellezza alle [illegible] conviviali. La storia, che a scuola ci mette tanto terrore col suo reticolato di cifre, di date, di avvenimenti, di nomi, ci ripa[illegible] con infinite scoperte interessanti quando mandiamo la nostra curiosità a frugarla in quei particolari minuti che sono le briciole della storia.

Così noi sappiamo che le imbandite tavole moderne hanno illustri antenati nelle sontuosissime tavole di Salomone, il quale aveva dodici intendenti di cucina, chiamati ufficiali di bocca. È anche vero che, oltre agli invitati, il sapiente Re doveva badare alla onesta alimentazione di trecento mogli e seicento concubine: e questo esercito muliebre non gli diminuiva la saggezza per cui andò famoso; il che mi pare un grande trionfo per la donna. Diciamo pure «per le donne» dato il numero.

Né per rilevare la passione che sempre suscitò nei secoli il gusto della buona e della bella tavola, è necessario ricordare i Greci, da principio assai semplici, poi iniziati dai Persiani ai lussi della mensa: e i fastosissimi Romani, grandi maestri in ogni espressione di vita: e i grandi signori del Medioevo, che alla spettacolosa abbondanza delle portate sapevano unire il lusso e la bellezza delle imbandigioni.

Per lo splendore dell'«allestimento scenico», oltre che per la magnificenza delle portate ebbero altissima fama in Italia tavole di Re, Papi, Principi, Vescovi.

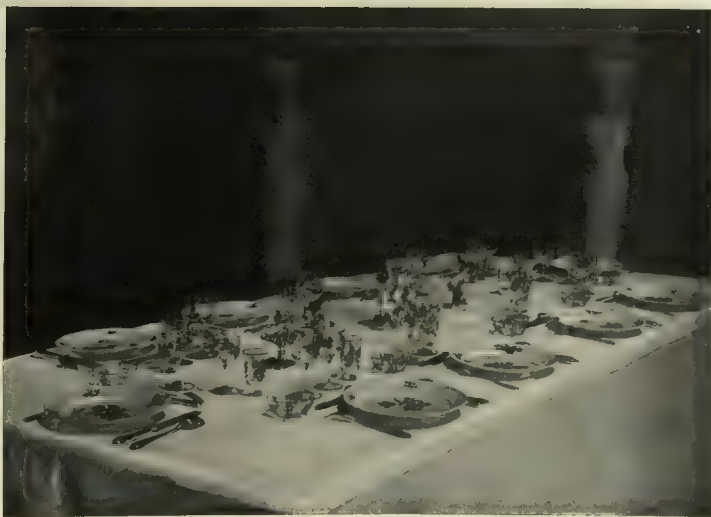


Ecco, qui sopra, uno stupendo servizio da tè e da caffè, che è un capolavoro dei maestri argentieri del 1700. È di proprietà del conte Miniscalchi. – Sotto: *Una tavola per caffè e cioccolata nella quale spiccano due magnifici candelabri Impero (marchesa Da Lisca).* – In alto: *Saliere di un centro da tavola, del marchese di Canossa.*





La tavola qui sopra, di sì severa eleganza da mettere in soggezione il più aristocratico baronetto, è disposta con ceramiche inglesi Wedgwood del XVIII secolo, con posaterie d'argento e candelabri pure d'argento del secolo XVIII e con cristallerie di Murano. Tutte queste pregevoli cose sono di proprietà della signora marchesa G. Da Lisca. In quella sotto, troviamo ceramica Impero (Schweiz), cristallerie di Boemia, candelabri di bronzo Impero, centro da tavola Impero donato dall'Imperatore Francesco Giuseppe alla nobile famiglia del conte Da Lisca.

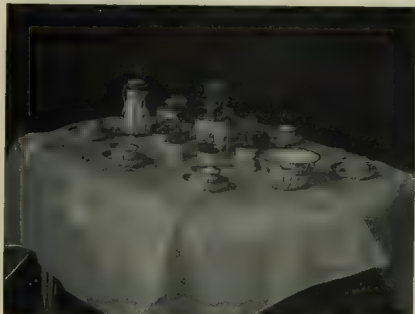


Per tutti coloro he sostengono a spada tratta la bellezza e la praticità della mensa « 900 » diamo, senza la menoma intenzione di contraddirli, la visione di queste due tavole che col loro aspetto arcaico infondono un senso di serenità e di pace che purtroppo non è più dei tempi nostri. La tavola qui sopra riunisce piatti d'argento, cristallerie di Murano, centro argento secolo XVIII e candelabri della stessa epoca (contessa Clementina Bevilacqua). Quella sotto (capitano Toriello) ha un servizio di Vecchia Vienna, bicchieri di Boemia, statuine in pregiata porcellana di Vienna.

All'inizio del XIX secolo il Collegio degli Elettori fu definitivamente abolito in Germania, ma appena mezzo secolo prima gli Elettori avevano, com'è noto, prerogative regali. Infatti questa visione che ci viene da Pietro Longhi è del 1757 e ci fa vedere quale eccezionale tavola fu preparata in onore di S. A. R l'Elettore di Colonia in casa Nani a Venezia. La mensa disposta come oggi suol dirsi a ferro di cavallo accolse in quell'occasione i più bei nomi dell'antica nobiltà veneta.



Sopra: *Tavola da pranzo allestita con servizio di Sèvres e bicchieri di Baccarat. Queste preziose cose sono di proprietà del conte Miniscalchi Erizzo e il servizio di Sèvres fu donato da Napoleone al Procuratore di Venezia, principe Erizzo* - Sotto. *Tavola* (a sinistra) *da caffè per sei persone, Secondo Impero, porcellana di Sèvres; centro da tavola di fabbrica vicentina* (1700) *proprietà marchese Canossa.* - *Servizio da caffè e cioccolato* (a destra) *marca Stella oro. Proprietà Saladini De Moreschi.*





Ancora sono ricordate nella tradizione quelle grandiose di Leone X, dei Medici a Firenze, degli Sforza, dell'Aretino a Venezia.

Il convito si svolgeva nella calda atmosfera di gigantesche portate, servite su piatti e su tavole che rappresentavano tesori d'arte.

~

Ora, quale è la virtù di imbandire con gusto una bella tavola?

Le mode si avvicendano, anche in questa che può sembrare arte superficiale, ma può sembrare tale soltanto a superficiali giudici.

Si sono avuti periodi nei quali soltanto era bello ciò che era antico, poi si ebbero stagioni che si intonavano a infinità di stili: il classicismo e il Rinascimento, il Barocco e il floreale, la elaborata complicazione di stili frondosi e la nettezza lineare di sagome modernissime. Ma la differenza degli stili non ha da essere che una variazione di note sul tema fondamentale del buon gusto.

Preferite una tavola austera, imbandita come se fosse incolonnata fra cesellati trionfi, e fiorita dalla gracile grazia di vetri di Murano spumeggianti come iridescenze marine sopra una tovaglia guarnita di merletti a punto veneziano?

Oppure un corteo di pattuglie di pesanti bicchieri in cristallo digradanti come canne d'organo, attorno a un centro in «biscuit»?

O le solenni tavole illustrate da candelieri panciuti, che fanno da piloni a tralci di fiori naturali?

O vi seduce meglio la nuda armonia di porcellane e cristalli e posate a linee semplici, che sembrano formare sul candore della tovaglia un adorabile gioco di linee geometriche, imaginate da una fantasia che si è munita di passaporti negli uffici della Semplicità?

Alle domande rispondete con la frase di quel ghiottone il quale, messo dinanzi a cibi adescatori, rispondeva con un goloso rotear d'occhi:

— Li preferisco tutti.

Tutti i modi per imbandire la tavola sono buoni, purché siano guidati da quel senso, che vorrei chiamare musicale, dei rapporti e delle armonie tra colori e forma, da quel senso di creare e di completare l'«ambiente» che ha bisogno, sì, delle porcellane illustri e delle cristallerie insigni, dei ceselli di maestri e delle argenterie di adorabile fattura: ma che può anche trionfare sottraendosi alla fastosa schiavitù del lusso, per rifugiarsi in quella che può essere soltanto una singolare sensibilità di bellezza.

La quale, quando si esprime nei grandi capolavori, si chiama Arte con tanto di A maiuscola, e quando si adatta a procurare gioia nel ritmo della nostra vita quotidiana, si contenta del nome di Buon Gusto.

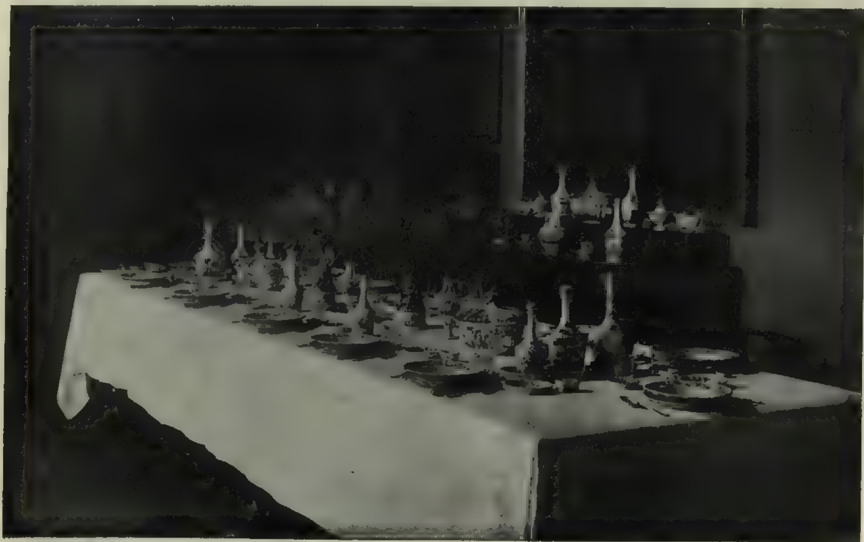
Ma è arte anch'esso: arte di bellezza per dare bellezza alla vita.

E basta un fiore per dare un sorriso di primavera all'esistenza.

JAVOTTE BOCCONI



La mensa che vediamo qui sopra è quella che fu imbandita nel Palazzo del Vaticano, e precisamente nella sala dei paramenti, in occasione di uno storico evento: la conciliazione tra lo Stato Pontificio e il Regno d'Italia. Fu a questa tavola che sedettero, dopo la firma del trattato, S. E. Gasparri, cardinale Segretario di Stato, e i rappresentanti diplomatici accreditati presso la Santa Sede. Successivamente la stessa mensa servì per un banchetto offerto da S. E. il cardinale Pacelli ai nuovi eletti del grande Concistoro del 1935. Si notino i grandi arazzi appesi alle pareti della sala ed il centro da tavola detto il «trionfo d'oro di Napoleone». - Sotto: *Tavola da caccia, in casa del signor conte Perez. Ceramica di Bassano del secolo XVIII. Cristalleria Boemia. Posateria d'argento San Marco. Centro da tavola di Bassano, secolo XVIII.*



INTERMEZZO BACCHICO

CHI L'ACQUA BEVE - MAI NON RICEVE - GRAZIE DA ME....
DA MIA MASNADA - LUNGI SEN VADA - OGNI BIGONCIA.



JAN STEEN: « Scena sotto un pergolato » (Museo di Rotterdam).

Fin da quando la macchina rombava, fumando pel radiatore, sui pendii dell'Appennino toscano (che la sera era caduta, in un viola livido di feccia), io avevo nell'orecchio questi quinari, ove la tesi, cadendo sulla prima sillaba, mi ricordava i metri usati dalla bassa latinità e ricomparsi nella nostra poesia col primo fiorire del volgare italico.

Cominciavano a solleticarmi le prime punte dell'appetito; quell'appetito di cose casalinghe che si prova, lontano dalle città, quando vi passan davanti campi e campi di civaie; ortaglie ordinate di cavoli, di broccoli, di cardi e di bietole; mandrie sugli argini, greggi per le forre; polli, tacchini e paperi per l'aie, le siepi di marruca, gli stagni.

Non più la metrica, il cimento prosodistico, l'acciaio temprato d'un endecasillabo alcaico, d'un alcmanio in pieno ritmo coi quattro cilindri, avvivati dalle prime brezze del vespero, ma un sano bisogno di cibo; più sanamente tonificato da un vinetto chiaro, arguto, invitante, incoraggiante; il tutto consumato, come al buon tempo delle diligenze, all'Albergo del Sole, delle due Spade, dei Tre Mori, o della Corona, di fianco o di fronte al camino, dove brucia il primo ceppo di carpino, al tepore che dirada i primi brividi, sul limitare dell'inverno.

Ci fermeremo ad Arezzo: il vino vi è toscanc, di classe schietta come se ne beve per miracolo da Giannino o da Bruno in contrada da Cannobio, vino di vera classe, a dispetto delle vetture col ristorante, dove il chianti, nato vecchio, è tappato in bottiglie d'un nero d'inchiostro, con la capsula rossa, a umiliare il fiasco meraviglioso, dal fianco pieno, tondo che pure si affusola come quello d'una rubiconda massaia, dall'occhio salace se bevi di cuore e la sogguardi dal tuo cantuccio.

Non più la metrica, dunque, mi occupava ma il contenuto di quei maschi quinari; il loro inconciliabile disprezzo per l'acqua, sorgente, pozzo o cisterna, il loro onesto amore pei colori che, in tutta trasparenza, prendono toni dal sole e dal sangue. Oh poesia! Metter d'accordo quei quinari col sarcasmo di Dante, nei riguardi di Messer Marchese (de' Rigogliosi, gran bevitore) *per sua fortuna in Purgatorio, a espiare il peccato di gola con la fame e la sete ardentissima; quel buon Marchese*

ch'ebbe campo
già di bere in Forlì con
(men secchezza.

Non conta! berrò anch'io stasera. Né mi frullan più pel capo, nel fondo oscuro della vettura, che ritmi bacchici: dal Redi a Francesco Villon, col Tassoni e contro: ditirambi, ballate e sirventesi; strofe tetrastiche e dicole, dipodie giambiche lette alla barbara:

Qui due con noi divini
(amici vengono
Vino ed amore o Lidia.

Altro che metrica! Sapevan bere gli antichi: avrebbero processato per frode e arrostito come altrettanti barattieri gl'imbottigliatori d'acqua minerale, gli spacciatori di idrati in cartine: ce n'era fin troppa d'acqua! mastelli, brocche e catini; ci voleva ben altro! bastava, a mettere a posto l'elemento, ottimo pel bucato, un buon trimetro giambico, col suo trisillabo in fondo

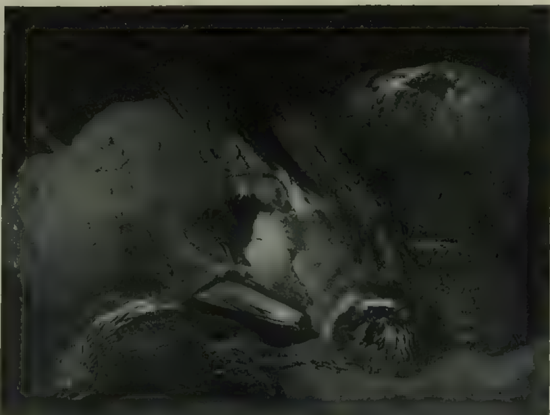
il tino il fiasco il botticin la
(pévera

E il fiasco di buon toscano era lì; chiaro; senza essere roseo; un rubino diluito, non più nell'acqua, ma nelle rugiade, sui primi pampini, quando il gallo ha già cantato e il sole è all'orizzonte, a un palmo appena dal mare: il buon toscano, governato, non dal fattore, ma da Diòniso stesso a dispetto di Bacco, ebbro di vino grosso, dolciastro e che ti stampiglia d'anilina la tovaglia.

Salato e dolce è il buon vino toscano, col suo pispiglio frizzante, tra lingua e palato, ancora arguto sull'ugula, non più amarognolo, se lo sorseggi sul carciofo tenero e crudo, sulla finocchiona, che ha sentito il timo, la menta; sul sedano e l'oliva, addolcita nel ranno. Con gli occhi socchiusi, quel vinetto portentoso mi richiamava alla memoria i suoi fratelli d'altra terra, grati se li bevi con gli antipasti, tanto da accoppiare toni e sapori; sian pur essi bianchi, i suoi fratelli, di Capri, di Verona, di Sardegna o di Asti; biondi del Reno, di Borgogna, di Sciampagna o bordolesi; oro grigio, oro verdognolo, oro purpureo; topazio netto, topazio bruciato e diamante paglierino; l'ambra è ancora troppo opaca, sorda al confronto; bisogna metterla contro il sole, oltre zenit, così che, in penombra, non più il bicchiere racchiuda il nettare improbabile, ma un sottilissimo fil di luna.

E gli antipasti eran lì a loro volta; quelli che vogliono vin secco, che scivoli svelto, e più presto tonifichi; ecco l'ostrica, che sa la madreperla, sprazzi di amatista chiara, lumeggiature d'argento brunito, bianco di porcellana e smalti di zinco, crosta di scoglio e sapor d'alga: vino di Soave o Falernetto, Grave e Rieseling, Chablis o Capri: ecco i gamberi, l'aligusta, il granchio; i primi ordinati come se fossero di corallo, gli altri smaltati di cinabro e di scarlatto; tra l'oro verde dei limoni e la schiuma delle maionesi, annunciano le prime portate: ombrina o dentice, trota salmonata o luccio d'estuario: passano, tra un commensale e l'altro, tra gli argenti alle squame, le bottiglie affusolate; e l'oro liquido cola tersissimo e chiacchierino dai lunghi colli di crisopazzo e di smeraldo.

Ma il mio buon toscano è sempre lì davanti, solo con me: più entra in me e più mi confido con lui, mi affido a lui; solo, basta alla fantasia di mille buongustai. Son sparite ostriche e languste, dentici e maionesi. Due grasse triglie han dimoiato, nella gamma del cotto, in un vermiglio di pomodoro, di zenzero, e d'arancia; due spicchi d'aglio occhieggiano ancora nel buon intingolo livornese, dagli orli d'olio rosato. Avrò ugualmente col mio arrosto (oh umile bistecca!) e con la mia fantasia i grandi vini rossi come ai banchetti di corte, per la pollanca allo spiedo, o il gallo di montagna, o una schidionata di pernici o dei petti di fagiano, se non sarà un pasticcio di beccaccie. Avrò ugualmente, pel mio buon toscano, il Gattinara, il Sangiovese, il Barolo, i Bordeaux e gli spumanti d'ante guerra.





Sopra: *Una stupenda «Natura morta»* di *Jan Fyt* (1611-1661) *che si ammira a Berlino, al Museo Imperatore Federico.* - Sotto *Una «Scena bacchica»* di *Jan Steen* (*Museo di Amsterdam*). *Gli atteggiamenti e le espressioni dei volti, l'abbandono della donna addormentata raggiungono una immensa potenza d'espressione che non si cancella dalla memoria.*

Il bicchiere non è più lo stesso: non più calici dalla forma del convolvolo, del tulipano o della magnolia chiusa; non più il soffiato color di rosa, di paglia, o di buccia pisellina; nemmeno la coppa, più borghese del manzo bollito, ma il cristallo dallo stelo forte e dal piè sicuro, come ai tempi della Cena.

Buon vino rosso! oblìo del povero, campione dei campioni, franco e generoso tu che, invecchiando, serbi degli anni l'unica loro virtù: l'esperienza. Anche se ne devasti la carne, ci consoli lo spirito, e ci spalanchi il cuore. Nemico della menzogna, solo per mezzo tuo, l'uomo confida tutto, rivela tutto, stura la sua anima.

Ancora un sorso, dunque! perché non è mai tardi, quando il vino è onesto; meglio se di fuori piove o è neve; meglio ancora se la sizza urla, su quelli che dormono, come fanno i lupi. Ancora un sorso! poiché avrò solo, nel mio cantuccio, tutto il mio banchetto, tutto il mio festino, fino in fondo. Son passate fricassee, sfocati e salmì: leprotto, camoscio o cinghiale, cotti a fiamma lenta, con rosmarino, timo, salvia e maggiorana, nel Mottarossa e nello stravecchio *di* Brindisi: *ottima sarà una punta di cannella, di garofano, d'origano e di pepe; meglio se tutti abbruci con l'acquavite, dalla fiamma azzurra, come ne han gli zaffiri o i sogni quando son virili.*

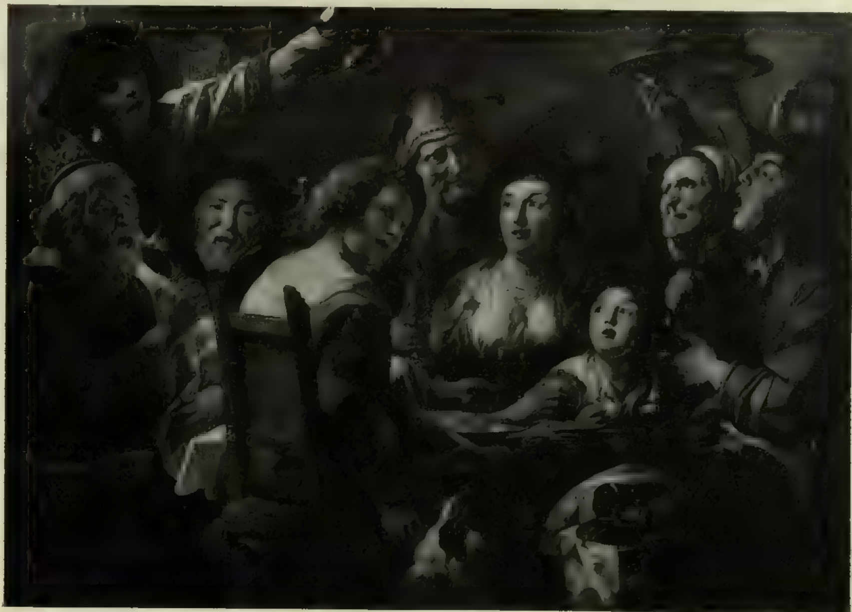
È tempo per i piatti dolci (oh mie frittelle! oh mie bruciate!) per le creme, per gli zabaioni, pei sorbetti cedrati con quarti di pistacchio, da servire con sfogliate, marzapane, fornarelli e pan di Spagna. Se mi lasci il vino, ammirerò i rosoli, purché si servano nelle ampolle; Rosso d'alchermes, d'Albana, di ratafià e di prugnola; biscotte lievi, biondissime, spolverinate al platino, come le bionde di Norvegia. Io vo', tra i frutti, a cercar la noce e (oh sorella! oh fratello!) l'uva secca di Malaga, lo zibibbo di Malvasia e, se vuoi, la prugna rugosa dal colore de' suoi capelli, quando m'amava ancora.

GIUSEPPE BRUNATI





Sopra, a sinistra, un « Bacco » di *Rubens, che faceva parte di una galleria privata,* e a destra il « *Baccanale* » *di Rubens, della Galleria degli Uffizi a Firenze.* - Sotto: « *Il Re beve* » *di Jakob Jordaens (Scuola Fiamminga) che si ammira al Museo Nazionale del Louvre a Parigi*





Qui sopra: *La tavola di « Lorenzo e Isabella » di John Millais, uno dei preraffaelliti inglesi dell'Ottocento che avevano un'immensa cura, quasi fotografica, dei particolari.*
Sotto: *Uno stupendo quadro, fra i più noti, di Velasquez, « I bevitori » della Galleria del Prado a Madrid.*

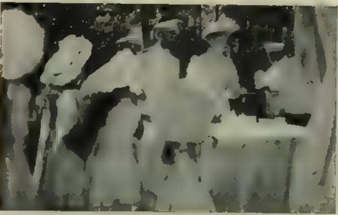




PICCOLA STORIA RECENTE E ANTICA

RE E PRINCIPI A TAVOLA







In cima alla pagina: *Un pranzo di corte al Quirinale, al tempo di Re Umberto. - Poi, dall'alto al basso: S. M. il Re Imperatore a un pranzo di gala durante la sua recente visita a Budapest. - Antica fotografia di una colazione della Famiglia imperiale russa. - Re Gustavo Adolfo di Svezia prende parte a una cena in un «galà» franco-russo organizzato all'Hôtel degli Ambasciatori a Nizza.*

Questo, della tavola dei Principi, è mito antichissimo che sempre ha acceso la fantasia popolare e tenuto desta l'immaginazione dei poveri. Gli umili, coloro che sono più lontani dai palazzi e dalle reggie, e non le hanno avvicinate o intraviste nemmeno attraverso le letture, le immagini o i ricordi degli altri, sono naturalmente condotti a fantasticare rappresentazioni assurde, lontane da una realtà che spesso non varca i limiti di una sobria modestia.

I Re, i Principi non sono uomini in carne ed ossa come tutti. Se non personaggi intieramente e costantemente simbolici, il popolano li vede fuori d'ogni legge umana, con altre abitudini, e quindi mossi da altri bisogni che non possono essere uguali ai suoi. La reggia è qualcosa che assomiglia al paradiso di Charlot, all'aldilà di Liliom. C'è ancora chi ricorda di avere ascoltato dalla viva voce del pittore Conconi la descrizione di un viaggio in Russia e di una sua visita allo Zar che si era compiaciuto di invitarlo a una partita a bocce. L'imperatore era sceso in gara con la corona in testa, il manto sulle spalle e lo scettro in pugno; e alcuni servi gli porgevano, inchinandosi, grosse palle di diamante che egli lanciava dignitosamente sul campo. Salvi i diritti dell'immaginazione e dell'umorismo, si trattava di un regnante che per tutta la vita non smise l'abito borghese indossato il giorno del fidanzamento, e che quando i pantaloni furono logorati dette ordine di rappezzarli per potere indossarli ancora.

Né si può pensare a quello scettro a a quei diamanti iperbolici, al fasto stupendo della Corte







In cima alla pagina: *Il banchetto a Buda in occasione della incoronazione di Francesco Giuseppe. - Poi, dall'alto al basso: Il pranzo di gala a Budapest in onore dei Sovrani d'Italia durante la loro recente visita in Ungheria. - Una fotografia di qualche anno addietro dell'ex Kaiser Guglielmo nel suo esilio di Doorn. - L'ex Re di Spagna assieme al Duca di Segovia e al Principe delle Asturie sul «Rex».*



Qui sopra: *Giorgio VI d'Inghilterra e la Regina Elisabetta a una colazione offerta dal Lord Mayor al Guildhall.* - Sotto, nell'ordine. *Un pranzo all'Eliseo, dato dal Presidente della Repubblica francese. - Frugalità di un pasto del Principe di Lippe, ora sposo della Principessa ereditaria d'Olanda. - Il giovane Principe ereditario Michele di Romania a colazione col ministro degli Esteri polacco Bek.*

Qui sopra: *Re Ferdinando e la Regina Maria di Bulgaria a un banchetto offerto loro nel '24 dal Lord Mayor di Londra alla Guildhall.* Sotto, nell'ordine· *Re Leopoldo del Belgio a una colazione a Londra al Guildhall durante il suo recente viaggio. - S. A. R. il Principe di Piemonte nelle cucine della Casa del Marinaio a Napoli. - Il fratello dell'Imperatore del Giappone a colazione con l'ammiraglio Raeder.*







Russa, senza che la mente si trasporti alla casa Ipatiev e la memoria risusciti gli ultimi penosi pasti della famiglia imperiale. Il vecchio servo, fedele alla tradizione, non aveva tralasciato l'abitudine di posare sulla tavola un cartoncino con le insegne regali e la lista delle vivande: ma l'elenco allineava soltanto una minestra di cavoli e un piatto di patate lesse.

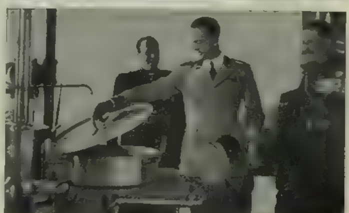
Della mensa non era rimasto che il rito; che è ancestrale e costante, presente a ogni tavola anche quando è inavvertito, elemento fondamentale di moltissime religioni e perno di tutte le comunità, a cominciare da quella familiare (siano dunque maledette le scomodissime e irrituali cene sull'erba).

Da questo lato, se la tavola dei Principi, così ricca di vasellame prezioso, di cibi prelibati, e di rare bevande, si distacca nettamente da tutte le altre, ciò dipende dal fatto che i conviti principeschi troppo spesso si allontanano dal rito per confondersi con la cerimonia.

Addirittura mistico dovette essere il pranzo che Francesco Giuseppe consumò circondato dai dignitari magiari, cingendo per tutto il pasto (oh, ombra di Conconi) la corona di Santo Stefano. Più che un regnante egli apparve un idolo, eppure sanno tutti quanto la vita privata del penultimo Absburgo fosse di una semplicità, suggerita — oltre che dall'indole — dal quotidiano lavoro.

Ma al di fuori di questi casi solenni, raramente i banchetti dei sovrani, allestiti in quei saloni immensi, scintillanti di specchi che moltiplicano le distanze, riescono a dare l'idea di una imbandigione concreta. A immaginarli di lontano come li suggeriscono i documenti











Qui sopra· *Il Führer a tavola in casa di Goebbels in occasione del quarantesimo compleanno del Ministro.* - Sotto, nell'ordine: *L'Infante don Juan Alfonso e la Principessa Maria Mercedes in un ricevimento offerto dall'ex Re di Spagna a Roma. - Il Duca di Gloucester a un pranzo di gala. - Il primo incontro del Re di Sassonia con la Principessina Monica nel '908 nel Tirolo*







fotografici, il numero degli ospiti, per quanto grande sia, par sempre troppo esiguo; c'è molto vuoto intorno e sopra i commensali, e sebbene le parole vengano profferite sommessamente par di sentirle cadere una alla volta con tutto il loro peso. Se l'etichetta e l'intimità non sempre vanno d'accordo, l'intimità e il numero sono inconciliabili.

Perciò questi pranzi rappresentano sempre un dovere e, la maggior parte delle volte, un altissimo compito. Perciò ancora, a noi uomini dalla fantasia disincantata, piace se mai osservarli attraverso i tempi: desumere da questo o da quel particolare i caratteri di un'epoca o le prerogative di una Casa, vedere che le palme ornamentali sono andate scomparendo a poco a poco, assieme ai busti impettiti e ai nasi rubicondi, e nello stesso tempo osservare l'immutabilità di molti costumi e tradizioni. Perciò, infine, il nostro cuore si allarga allorquando l'obbiettivo della macchina da presa ci regala qualche immagine principesca che rappresenta uno scorcio di vita vissuta umanamente, cioè al modo di tutti. Non perché a noi piaccia immaginarci simili ai principi, ma perché ci conforta pensare che troppo spesso piaccia ad essi immaginarsi e sentirsi simili a noi.

Quanti Principi di casa nostra, a noi cari, non abbiamo veduto confondersi con la gente del loro popolo, convivere nel senso più pieno della parola, essere di volta in volta conversatori, compagni, commensali. Anche quando la mensa vera e propria non esiste; come nel grande locale del Ministero dell'Aeronautica in cui tutti consumano il pasto in piedi, gerarchi, funzionari e

Qui sopra: *Il Presidente Roosevelt prende delicatamente con due dita una coscia di pollo.* - Sotto, nell'ordine: *Prima colazione del Principe Milo, di cui si disse anni addietro che doveva diventare « Re del Montenegro ». - Il Duca di Spoleto a Milano a un banchetto in occasione del primo raduno dei motonauti nel 1933. Una colazione indiana offerta dal Marajà di Kapurthala ai suoi dignitari.*









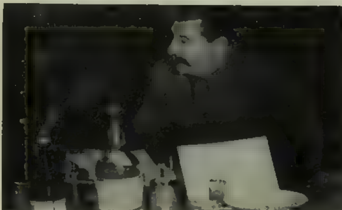


Qui sopra: *Lord Horder, uno dei medici del Re d'Inghilterra a pranzo dal Principe indiano Birham Khan, nel '34. - Colazione del Principe di Udine sotto la tenda a El Laghita, sulla strada dal Kosseir a Luxor, nel '30 - Una prima colazione della Famiglia reale greca a Parigi nel '17. - L'uomo i cui pasti non devono in verità esser molto divertenti: Stalin, il feroce dittatore rosso...*

Qui sopra: *La tradizionale offerta del pane e del sale fatta dal sindaco di Sofia al Re Boris, in una foto del 1930. - I Duchi di York a una cena a Parigi. - Il Duca di Genova e il Duca di Pistoia al pranzo offerto loro dagli ufficiali della Scuola Militare, l'11 novembre 1913. - Quando ancora la Lega di Ginevra prendeva sul serio (ma non era vero) il vile negriero e lo invitava a pranzo...*







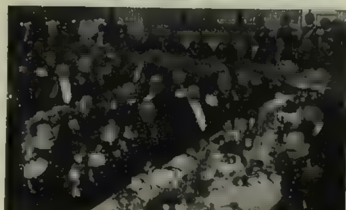
aviatori, e che più di una volta ha ospitato il Duca d'Aosta visibilissimo dovunque appaia.

Per non dire di quando la tavola dei principi è tutt'uno con la tavola dei soldati. La consuetudine degli anni di guerra e di dopo ha ormai spazzato fantasie superstiti, cancellato dalla nostra mente il quadro di inaccessibili simposî come ci apparivano nelle favole dell'infanzia. Ormai sappiamo tutti, e chi non lo sa lo sente, che i sovrani e i principi hanno due tavole: una che fa parte del loro rango e s'inquadra nel numero dei loro grandi cómpiti, ed una che probabilmente è la loro più gradita e che tutto sommato è molto simile alla nostra.

Anzi, talvolta è più povera e sublime. È di poche settimane addietro la rievocazione del Re Imperatore durante gli anni del conflitto e i giorni del convegno di Peschiera. Tutti gli italiani lo sapevano, ma i fanciulli che ancora potevano ignorarlo hanno appreso quale vita conducesse il Sovrano al campo e quanta frugalità caratterizzasse i suoi pasti. Quei sacchetti di carta distribuiti giornalmente al Re e al suo seguito, nei quali era racchiusa una colazione di uova sode e formaggio; quella minestra serale essa pure seguita da una porzione di formaggio; fanno della parca cena regale un mistico banchetto. È indimenticabile. Tutto lo sfarzo di tutte le reggie, la sapienza dei cuochi e dei cantinieri, la ricchezza dell'imbandigione e il lusso degli ospiti, mai potranno creare — per noi che vivemmo quegli anni — tavola più maestosa di quella che rimane la vera tavola del nostro Re.

RAUL RADICE









MURILLO: *I MANGIATORI DI MELONE.*

(Allegato a «L'Illustrazione Italiana» del 19 dicembre 1937-XVI)

JEAN BRUEGHEL: *ALLEGORIA DEL GUSTO* (*Galleria del Prado, Madrid*).

AUTARCHIA DELLA CLASSICA CUCINA ITALIANA

L'ARTE DI MANGIAR BENE

"Lascio a mio figlio l'edizione della *Fisiologia del gusto* in due volumi, affinché l'immortale opera del Brillat-Savarin gli consigli l'onore, la saggezza, la grazia e la vera scienza della vita. Gli domando in cambio di celebrare la mia memoria mangiando a ciascun anniversario e solo, fra il 25 novembre e il 15 dicembre, una beccaccia del paese, senza tartufi perché il loro profumo assorbirebbe quello del volatile, e senza lardo, per evitare che le fette posate sulla carne impediscano una cottura tutta eguale. Beninteso questa beccaccia sarà cotta allo spiedo. Gli «onori» che ne cadranno durante il rosolamento, saranno ricevuti su fettine di pane rese morbide dal burro fresco. Con la testa nascosta sotto una salvietta, affinché nessun aroma si disperda e perché il fumo della caccia fuso col profumo del Pommard e del Chambertin, di cui un grosso bicchiere sarà collocato accanto al tovagliolo, stimoli meglio il suo odorato, il mio successore gusterà questo piatto prelibato, solo nel raccoglimento della notte, e consumerà questo sacrificio gastronomico che lo riavvicinerà alla mia anima». È questo il testamento che Tancredi de Visan attribuisce al Marchese de la Giraudière ed esso corrisponde bene al gusto di un gentiluomo di antico stampo che sapeva quale importanza avessero nella esistenza i buoni cibi e le saporose portate.

Cambiato è quel tempo nella vita vertiginosa d'oggi in cui gli uomini mangiano nei ristoranti delle stazioni fra un treno e l'altro ed i cibi tendono a standardizzarsi su un gusto comune — cucina cosidetta francese o meglio cucina grand'alberghiera simile sotto tutti i cieli e in tutti i climi e paesi — mentre i progressi della chimica potrebbero dare tanti gusti nuovi all'umanità e la stessa rapidità dei mezzi di comunicazione potrebbe creare le più saporose combinazioni di sapori nelle liste delle vivande cui possono attingersi i sani piaceri della mensa. Dove sono gli squisiti godimenti della cucina regionale, dove sono i sapori gaudiosi dei piatti tradizionali coi quali sembrava di portare in tavola l'estratto di ogni miglior risorsa della terra e del clima e che aiutavano a vedere con nuovi occhi il cielo di ogni paese insegnando il rispetto per un passato carico di esperienze e di glorie gastronomiche?

Ché se invece l'inquietudine moderna battesse alle porte con l'ansietà di sensazioni nuove mai provate, chi mai potrebbe vantarsi di aver serbato fedeltà ai precetti enunciati da Edmondo De Pomiane, fisiologo e cuoco al tempo stesso? «La cucina — egli scrive — è un'arte che evolve come la musica, la pittura e la danza. Paragonate una esposizione di pittura d'oggi con quelle del 1830. Ascoltate le musiche di Debussy e di Ravel e ricordatevi di quelle di Meyerbeer. Guardate i giovani abbandonarsi alle danze del tempo moderno, interpretazione vera della musica e riconducetevi al ritmo giroscopico di una polka e di una mazurka. In ciascuna di queste arti constaterete un'evoluzione innegabile e talvolta perfino una rivoluzione. Sola, immobile, rimane la gastronomia che è al tempo stesso un'arte e una scienza poiché la maggioranza dei fenomeni che si verificano in un fornello di cucina possono essere spiegati ai lumi della fisica, della chimica e della chimico-fisica, ma altri fenomeni sono ancora oscuri ed aprono dunque il campo a tutta una serie di esperienze».

Ben altra che quella del gusto è la preoccupazione di oggi nella preparazione dei cibi. Preoccupazione del laboratorio è quella di indagarne la composizione per misurarne il valore nutritivo e per scandagliare fino a qual punto esista la possibilità di creare artificialmente dei surrogati e se la tendenza a sostituire l'empirismo dei cuochi con la precisione delle conoscenze scientifiche si va affermando, essa è volta più che altro alla preparazione di alimenti essenzializzati, senza tener conto dell'apporto che i mezzi moderni potrebbero recare alla buona cucina.

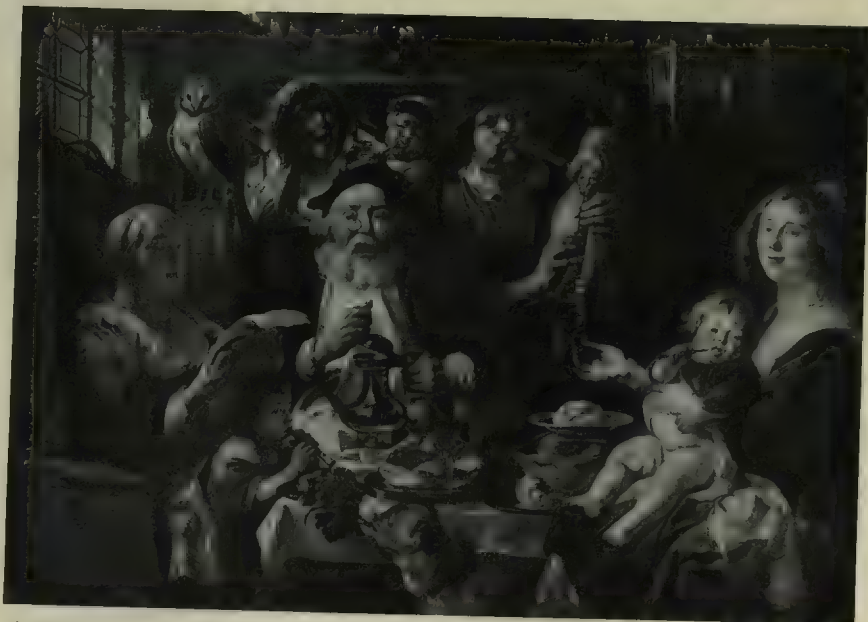
Vi sono peraltro delle reazioni e già i cuochi, allarmati della concorrenza dei chimici, muovono alla riscossa con la ricerca di nuove sostanze stimolatrici del gusto. Da qualche anno a questa parte si assiste quindi allo sforzo di acclimatare in Europa, soprattutto fra le specialità fornite dai grandi ristoranti di lusso, cibi strani, tolti alle abitudini di paesi lontani. Ha fatto così la comparsa sulle mense europee quel delizioso cibo giapponese che è costituito dai crisantemi i quali possono essere mangiati crudi, in insalata, conditi come se fossero degli asparagi od altre verdure del genere, o possono essere fritti dopo averli avvolti nel giallo d'uovo o nel fior di farina o possono essere serviti nell'agrodolce, dopo ventiquattro ore d'immersione nell'aceto condendoli con un'abbondante spolveratura di zucchero. La presentazione di questo piatto, per chi riesca a portare in tavola dei fiori interi, può dar luogo ad un vero successo estetico, non minore di quello ottenuto da un pasticcere brasiliano che è riuscito a candire interi rami di orchidee, le quali, secondo una specialità del paese, accoppiano alla rara bellezza dei colori il più squisito profumo.

Né può destar sorpresa la squisitezza del crisantemo reso commestibile a chi abbia avuto la fortuna di saggiare gli squisiti palmiti che hanno così largo uso nella cucina dei paesi tropicali. Il palmito non è altro che il turione di uno speciale bambù colto prima ancora che abbia potuto consolidarsi in sostanza legnosa, e si presenta come un enorme asparago di straordinaria bianchezza, ma di cui il sapore è affine a quello di un fungo dalla polpa compatta e profumata.

In Germania, e questo in rapporto alla rigida abitudinarietà della nostra nutrizione può dar luogo a diffidenze ancor più accentuate, si fa invece largo uso dei maggiolini per la preparazione di zuppe che i buongustai dicono assai appetitose. Le bestioline si purgano nell'acqua bollente, si rosolano leggermente con un po' di burro e un po' di farina e quindi si mettono a bollire a fuoco lento. Il brodo che si ricava dalla cottura ricorda molto la zuppa ottenuta coi gamberi e poiché il maggiolino è un insetto pulitissimo, che si nutre soltanto di verdure tenere, il suo consumo è consigliabile anche perché mentre offrirebbe un cibo a buon mercato gioverebbe alla agricoltura liberandola di uno dei più voraci distruttori di gemme.

Ma, a proposito dei nuovi sapori, non è senza interesse il giudizio espresso su alcune specialità gastronomiche da chi ha potuto farne personale esperienza partecipando ai banchetti offerti ai suoi aderenti dalla Società nazionale di acclimatazione.

In quello dato alcuni anni fa nel ristorante della stazione di Lione si è cominciato con un aperitivo: punch al rum bianco aromatizzato con piccoli limoni verdi delle Indie, eccellente, sebbene il ricco contenuto di resina, tanto tenace in alcuni frutti tropicali della specie dei manghi, conferisse alla bevanda un certo sapore di vernice. Poi sono state servite saporose anguille affumicate provenienti dalla riserva della Camargue e quindi alcuni strani frutti di mare viventi soltanto nelle profondità abissali. Deliziose triglie dell'Eufrate hanno suscitato unanimi consensi, inaffiate, nella loro presentazione, con un profumato vino di Tahleh offerto dal professor Gruvel il quale si impegnava a fornire per il successivo banchetto una pietanza di serpente di mare. Il pezzo forte del pranzo consisteva nelle code di coccodrillo al vary-lava, inviate dal Governatore Generale di un pos-



sedimento africano, ma è loro mancato il successo perché si è trovato che per sapore e per aspetto differivano assai poco dall'abituale carne di coniglio. Soltanto la fantasia poteva compiacersi della rarità e straordinarietà dell'intingolo, ma tale emozione era superata dalla presentazione, invitante al massimo grado, di un piatto di papaveri freschi al gratin e di bulbi di giacinto avvolti in una speciale salsa algerina.

Sono stati serviti in seguito bigné giavanesi di cropoecs, mentre un gelato alla banana di Guinea costituiva la penultima portata poiché il suo piacere veniva prolungato nella squisita sensazione offerta al palato da alcuni esemplari di flora giapponese acclimatati in Algeria che dando un sapore analogo a quello della banana vi aggiungevano il pregio di una maggiore succosità. Il pasto ha avuto termine con un caffè del tutto inedito, ottenuto da una bacca che cresce selvaggia nel Gabol e con un liquore speciale proveniente dalla frontiera paraguaiana cui non sarebbero estranee le doti eccitanti di alcune erbe aromatiche. Due anni fa una colezione dello stesso genere è stata servita a Parigi. Come piatto d'apertura è stato servito un timballo di mandioca e radici preparate in modo del tutto speciale. Seguiva una portata di pesce rappresentata da calamari farciti e da seppie, ma soprattutto ha avuto successo un porcellino di mare cotto intero e servito a dorso di uomo su di un gran piatto d'argento. L'animale era stato pescato al largo di Lorian ed era accompagnato da un contorno di «tcho-ton-sounmool», specialità cinese che sa di legumi ma in cui fili di bambù si insaporiscono bollendo insieme a speciali funghi neri. Sono stati presentati poi dei medaglioni di antilope e delle coscie di bufalo del Konilhou. La «salata di porcospino» ha preceduto il gelato alle «genepi», cui l'acuto aroma veniva appunto dato da questa speciale bacca così diffusa nella Savoia. Chiudevano, disposti nel modo più pittoresco e in una perfetta armonia di colore, cedrangoli giapponesi, aranci verdi della Guinea e pasticcini di frutta di Tahiti. È avvenuto durante la colezione un fatto caratteristico: alcune signore scivolavano in cucina per ottenere dal capocuoco l'una o l'altra ricetta. Dunque successo anche di questa strana lista di cibi che nel più recente di questi banchetti è stata resa anche più varia. Ne costituiva la principale curiosità il serpente a sonagli al crostone, giudicato un po' filamentoso, ma dal bel colore rosato e che pel suo sapore, stranamente ricorda il pesce. La foca in insalata col contorno di crescione del Parà, non può davvero considerarsi un piatto succulento e perciò maggior successo hanno avuto lo squalo dei mari del Nord e la marinara di murene. Facevano seguito alghe d'ogni sorta presentate con lo strano armonioso titolo di Iso-no-hano-wakamè le quali dovrebbero ormai essere già entrate nell'uso comune delle mense occidentali come costituiscono pregio cospicuo della più fine cucina giapponese.

Il segreto della loro preparazione consiste nel farle bollire per molte sere di seguito mantenendole ad una temperatura superiore ai cento gradi, e però questa pietanza si conserva poi indefinitamente. Le alghe che venivano servite, eran già difatti pronte da otto giorni e precedevano uno squisito maiale fritto alla cantonese, dolcemente adagiato su uno strato di riso e condito con una salsa zuccherata, che anticipava una marmellata mitsumané d'origine giapponese, squisita conserva di frutta che sembra liquefarsi in bocca lasciandovi un soave profumo.

La fantasia di questi banchetti non sarà mai abbastanza lodata: essa prova che, in fatto di gastronomia, lo spirito di avventura, sposandosi alla sagace inventiva, tende a rinnovare forme di civiltà così come è avvenuto in antico con l'introduzione del caffè, dello zucchero, e soprattutto del cacao, sostanze di cui l'uso larghissimo ci fa considerare con compatimento la ristrettezza delle conoscenze gastronomiche degli imperatori romani, i quali per illuder-



Qui sopra: *«Il ricco Apollone»* di *Mattia de' Preti. Questo barbuto buongustaio non tralascia nessun gradevole contorno alla sua mensa sontuosa. Il piffero e l'arpa molcono l'orecchio, il flabello agita l'aria in una calma ventilazione. Ed egli, assorto chi sa in quali pensieri, adopera lo stuzzicadenti, il che, ai suoi tempi, non era scorretto.* – In alto: *Jacob Jordaens, «Il concerto dopo il pranzo» (Museo del Louvre, Parigi).*



JEAN VAN DER MEER DI DELFT: *IL GENTILUOMO E LA DAMA DEL VINO*

si di mangiare qualche cosa di veramente straordinario, dovevano ricorrere alle lingue di pappagallo, pietanza quanto mai callosa ed indigesta.

In fatto di cibi eccezionali i moderni han fatto di più. Qualche tempo fa ritornava a Stoccolma la spedizione scientifica svedese del professore Lindberg che aveva compiuto una serie di esplorazioni e di ricerche archeologiche nella Siberia Settentrionale. Il professore e i suoi collaboratori avevano rinvenuto tra l'altro, alla foce del fiume Talga, i resti di un mammouth perfettamente conservato in un blocco di ghiaccio perenne, durante almeno diecimila anni e però, tornati in patria, pensarono di offrire a venticinque invitati lo squisito piacere di un arrosto di carne di mammouth. Tutti coloro che poterono saggiare questa carne conservata del periodo antidiluviano la trovarono veramente squisita e qualche biologo lamarkiano non mancò di dedurne alcune conferme della influenza ambientale sullo sviluppo delle specie e degli effetti della nutrizione sulla consistenza muscolare, poiché soltanto un animale erbivoro — quali si presume fossero quelli viventi nelle grandi foreste dell'epoca antiglaciale — poteva avere una carne così delicata

Cibo dunque per gli stomachi deboli degli uomini primitivi, nutriti soltanto di erbe e di frutta prima che si costituisse la civiltà con alimentazione prevalentemente carnea dei popoli pastori. Conobbero questi forse per i primi il sapore delle carni e degli altri prodotti animali. a loro volta seguiti dai popoli agricoltori che sulla precedente esperienza impiantarono quella del consumo dei prodotti della terra non già allo stato naturale, ma dopo una preparazione di cui la cottura de cibi segna la caratteristica essenziale dalla quale deriva la sola distinzione netta fra il mondo delle bestie e quello degli uomini consistente nell'uso del fuoco per prepararsi di che vivere. Il regime inizialmente frugivero, dopo essersi trasformato in carnivoro, diventava quindi onnivoro. Può darsi che sempre secondo le teorie lamarkiane dell'adattamento. peraltro in gran parte ormai superate dalle più recenti concezioni delle mutazioni, anche lo stomaco e l'intestino dell'uomo dovessero modificarsi, l'intestino da lungo quale è negli animali obbligatoriamente erbivori, passando ad una misura intermedia di quello corto quale si riscontra negli animali assolutamente carnivori

Dopo di ciò gli stomachi sono diventati assai più resistenti come dimostrano i risultati raggiunti da mangiatori di eccezione, quali per esempio si sono cimentati a Neubidschow in una speciale olimpiade dello *zvetschkenknodel*, il dolce nazionale dei cechi. Consiste questo in una specie di gigantesco raviolo di farina di patate con racchiuse nell'interno tre o quattro prugne e il cui peso non è inferiore ai duecento grammi Nell'ulima gara trenta candidati sono partiti per la colossale mangiata, davanti ad una tavola sulla quale erano ammucchiati ben tremila degli appetitosi dolciumi. Fino al quindicesimo pasticcio tutti i concorrenti hanno proceduto insieme, ma a questo punto ha avuto luogo il primo ritiro per ingombro dell'esofago. Al trentesimo restavano in gara solo quindici persone, al cinquantesimo undici, all'ottantesimo solo tre. Alla fine risultava vincitore un giovanotto, studente universitario, certo Buresch, che aveva mangiato in un'ora centoundici manicaretti corrispondenti ad oltre ventidue chilogrammi.

Dopo essere stato proclamato vincitore, il Buresch ha dovuto passare alcune ore sulla poltrona dove aveva banchettato. prima di potersi alzare

Torna però alla memoria il caso del granatiere di Pomerania che, invitato alla mensa di Napoleone, dopo che si fu servito di mezzo tacchino



FRANZ SNYDERS *LA FRUTTIERA*

e di un cosciotto di agnello, soltanto quando vide portare in tavola una coscia di bue esclamò: «Adesso sì che si comincia a mangiare!».

Se non dotati delle stesse capacità, dello stesso stampo dovevano essere quei concorrenti adunati a Rouen, nella piazza del Mercato Vecchio, davanti la statua di Giovanna d'Arco, ed in conspetto di una calca di pubblico, per partecipare al concorso della migliore forchetta. Essi dovevano consumare un chilogramma di lombo con contorno di patate al vapore, 1200 grammi di pollo al riso, 1300 grammi di cosciotto arrostito di montone con contorno di fagiuoli, un intero formaggio, una torta di mele e delle frutta, il tutto inaffiato da due bottiglie di vino d'Alsazia, da quattro di sidro e due di Borgogna. Il solo che abbia potuto andare fino in fondo a questa formidabile lista è stato un abitante di Nuits-St.-Georges, il paese celebre per i suoi vini. Un altro concorrente molto temuto, il «vincitore ignoto», poiché dopo aver trionfato nel concorso del più grosso pancione con metri 1,57 di circonferenza e in quello del mangiatore di maggior peso con 148 chilogrammi, non aveva voluto rivelare il suo nome, si è allontanato, prima delle frutta, e con una bottiglia ancora intatta sul tavolo.

~

— Perché mangi? — Mangio per vivere. E tu perché digiuni? — Digiuno per mangiare.

Seguiamoli questi fenomeni viventi nei circhi e nei caffè-concerti, amor nostro d'altri tempi. Siano resi i debiti onori a Succi il digiunatore per eccellenza, colui che poteva stare per diciotto, per venti, fino per quaranta giorni di seguito nella sua gabbia di vetro senza mangiare diventando ogni giorno più pallido e più magro, immerso negli ultimi giorni della sua fenomenale prova in una specie di torpore, ma che pur aveva la forza di sollevare le palpebre e di accennare qualche sorriso quando l'assemblea si faceva più numerosa o passava qualche celebrità interessata al suo caso o, infine, gli assistenti si avvicinavano a lui per sollevarlo e ricondurlo, finita la prova, verso la cura ristoratrice di una prima tazza di brodo che doveva rimettere lentamente e gradualmente in attività quel sistema digestivo ormai quasi atrofizzato. Morì, a quanto sembra, non già di una indigestione, ma perché dopo una di quelle lunghe astinenze l'organismo non volle più saperne di rimettersi ed il cuore non resisté. Morì per contraddire il detto che «ne uccide più la gola che la spada» avendo troppo digiunato.

Suo concorrente, detto «il re dei digiunatori», era l'olandese Wolly, che in gioventù era stato un acrobata. Una grave caduta lo aveva obbligato a letto e a una dieta assoluta protrattasi per qualche settimana. Lì per lì non diede importanza alla cosa, ma non potendo ritornare al trapezio, cominciata l'èra del rincaro della vita, si ricordò dell'esperienza fatta all'ospedale e volle trarne vantaggio. A Leida rimase trentatré giorni senza nutrirsi e guadagnò una grossa somma. Passò poi a Parigi. «Entrata: un franco», era scritto sull'ingresso della sala nella quale il digiunatore era visibile tanto di giorno che di notte. Il pubblico si affollava continuamente sulla soglia ed il tintinnio delle monete gettate sul banco si alternava con lo strepito metallico del cancelletto rotante che serviva a controllare il passaggio dei visitatori. Attorno alla camera di vetro la gente sostava per scrutare la fisonomia dell'uomo che vi era custodito. Durante i primi giorni sorrideva a tutti; poi diventava serio e infine sembrava non si accorgesse del perenne passaggio delle persone. Stava disteso in una sdraia con sul naso gli occhiali affumicati, una barba non fatta da settimane, l'immobilità di un cadavere. Soltanto le sue pupille avevano piccoli movimenti di curiosità e a vederlo si sarebbe detto un signore che avesse trascorsa la notte in un ballo e che dopo un lungo assopimento si guardasse attorno trasognato. Un segretario spiegava che il signor Wolly era al trentasettesimo digiuno. Prima di accingersi a tali esperimenti l'olandese, il quale era vegetariano, fumava ordinariamente fino a cento sigarette al giorno, non dormiva mai più di tre o quattro ore e per un'abitudine presa quand'era studente, beveva soltanto latte e si sforzava di fare sonni sempre più brevi. Quand'egli si faceva chiudere nella sua camera trasparente era calmissimo. Nei primi due giorni non aveva sintomi speciali e trascorreva le ore a guardare il pubblico ed a fumare. Il maggior fastidio che doveva vincere era la noia e talvolta, attraverso i vetri, scambiava qualche frase con qualcuno del pubblico. Poi veniva il periodo della lotta col sonno, poi dal terzo al quinto giorno doveva lottare con la fame, poiché lo stomaco gli si contraeva, gli orecchi fischiavano, il capo cominciava a dolere. L'emicrania ed un battito frequente delle tempie erano i due maggiori tormenti della quinta giornata. Dopo di che la crisi della fame era superata e il signor Wolly non soffriva della privazione degli alimenti fino alla sua liberazione. Sopravviveva però la crisi della sete, la più tremenda. Essa si manifestava nel sesto giorno dando ogni volta la sensazione di doverci lasciar la pelle. La gola diventava secca, cominciavano le allucinazioni, ritornava l'emicrania, la lingua diventava dolente al punto che ogni parola era uno spasimo. Dopo tre giorni di tale martirio, sopraggiungeva una specie di apatia che rendeva increscioso, quasi impossibile al digiuna-



PAUL CEZANNE: *NATURA MORTA.*

tore di fissare lo sguardo o di pensare alla stessa cosa più di qualche istante

Come per gli esploratori del deserto si formavano quindi i miraggi, ma dopo un periodo di agitazione ritornava la calma. L'unico mutamento visibile sul suo viso era il trascolorare della sua tinta pallida in una tonalità olivastra tendente sempre più allo scuro. Del resto conservando l'immobilità la sua mente rimaneva lucida, pronto com'egli era sempre a rispondere alle domande che il segretario gli rivolgeva e capace di esprimersi in ben otto lingue. Un medico di tanto in tanto si avvicinava per tastargli il polso. Le sue pulsazioni da ottanta scendevano a cinquanta, poi a quaranta, a venti fino a dodici o undici per minuto. Il peso del corpo diminuiva a poco a poco da sessanta a quaranta chilogrammi. Nessun desiderio più di fumare, non più capacità di muoversi e i giorni e le notti che scorrono indistinti senza chiudere occhio.

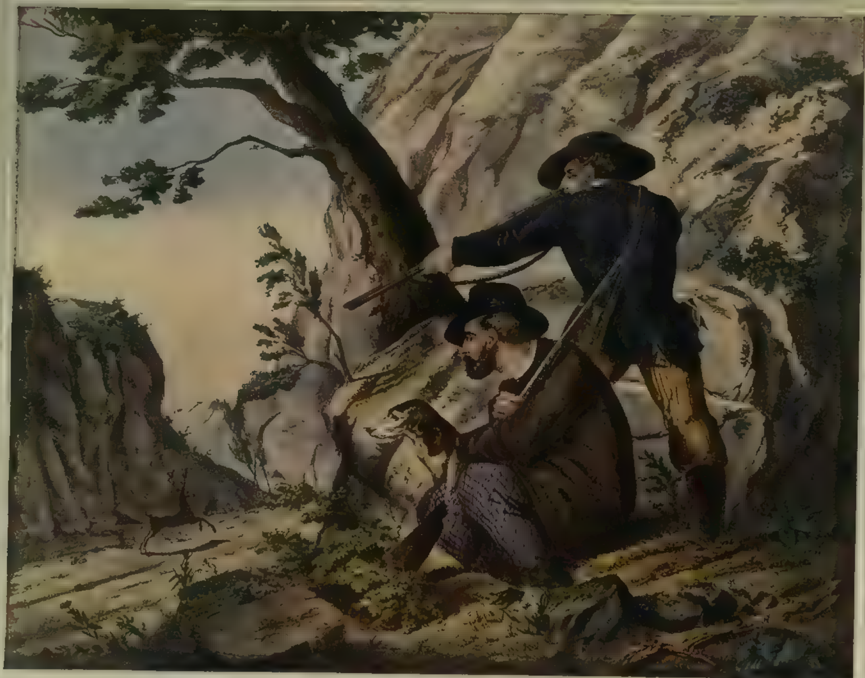
Superata la prova, gli sembrava di essere stato nel limbo: le ultime giornate avendole vissute senza accorgersi di nulla, in una specie di imbecillimento che da graduale era diventato in ultimo completo. Frattanto il cancelletto continuava a ruotare. Quindici, ventimila visitatori al giorno. Di notte i nottambuli di Montmartre, elegantissimi nelle loro pelliccie e nei loro abbigliamenti, sfilavano dinanzi al fenomeno vivente poiché nulla sembrava più divertente per coloro che erano a pancia piena, di recarsi ad augurare il buon giorno a chi era a pancia vuota da almeno una ventina di giorni.

Meglio, assai meglio di questo martirio, mangiare a crepapelle. Meglio «l'uomo acquario» che in presenza del pubblico ingoia una serie di ranocchie e poi dopo aver fatto un bel discorso, le rigetta vive in mezzo all'arena del circo. Una sera peraltro le ranocchie non volevano più uscire dal capace stomaco. «L'uomo acquario» non se ne impressionò e rinunciando a terminare il proprio numero si recò al banco per annegare in un buon litro di birra il suo insuccesso. Può darsi che le ranocchie non apprezzino abbastanza la birra poiché dopo la prima sorsata si affrettarono a saltare dalla bocca dell'uomo acquario precipitandosi l'una dopo l'altra nel suo boccale in una grande confusione di schizzi e di schiuma. Ma se vi sono gli ingoiatori professionali che lo fanno per lucro, vi sono anche i maniaci dell'ingoiamento. Fu forse per abbandonare questa vita che il commesso Desiderio Nemet di Budapest ingoiò in treno un temperino aperto. La morte non venne e, giunto a destinazione a Debreczin, il Nemet pensò di entrare in una casa qualsiasi per prendervi in cucina della liscivia che avrebbe bevuta. Sorpreso, la cuoca cominciò a gridare «al ladro» e lo fece arrestare. Alla polizia il commesso ha raccontato la storia del temperino e siccome aveva ottima cera e non accusava alcun dolore, non gli si prestò fede e lo si mandò all'ospedale per una radioscopia. Si assodò la presenza del temperino, ma, lasciato solo un momento, il Nemet ne profittò per ingoiare il termometro col quale avevano voluto misurargli la temperatura. Nuova radioscopia per scoprire dove fosse andato a finire il termometro e, infine, operazione per liberarne il paziente.

Laparatomie del genere sono abbastanza frequenti. In una di esse l'americano Polly Smith fu liberato di 55 spille che aveva ingoiato in una volta sola e che ora gli si erano conficcate nelle pareti dello stomaco straordinario eccezionale cuscinetto

Con finalità assai diverse ingoia le cose più strane del mondo Federico Hoelzel, addetto al Laboratorio per le ricerche scientifiche della Università di Chicago. In via di esperimento, egli mangia tutte quelle sostanze che fino ad ora non sono mai state considerate commestibili ed è così che uno dei suoi pasti più frequenti è composto di un grande piatto di ovatta gustosamente condito con un pugno di sabbia e un bicchiere di sciroppo. Altre volte, invece, preferisce fare colezione con due bicchieri di lustrini e una scodella di tubi di gomma con un contorno di ghiaia. Tutto questo egli fa animato dall'amore della scienza per servire di studio agli scienziati del laboratorio, poiché l'Università gli passa il vitto e l'alloggio e gli garantisce le cure mediche che possano risultare necessarie dal suo genere di alimentazione.

Vi sono nella digestione difatti misteri la cui spiegazione sfugge ancora ai medici. Alcune sostanze passano attraverso il tubo intestinale senza portare disturbi di sorta, altre invece provocano indigestioni fra le più gravi e nessuno lo sa meglio dell'Hoelzel che è passato alla sua attuale professione dopo aver compiuto regolari studi di medicina. Era anzi l'inventore di un certo pane, dal sapore affatto sgradevole, preparato per i diabetici e sarebbe stato abbastanza ricco se la fortuna guadagnata col suo prodotto non fosse stata travolta nel fallimento di una banca. Fu appunto dopo tale perdita che, avendo notato le straordinarie qualità del suo stomaco, pensò di adoperarlo a beneficio della scienza e da allora si fa preparare ogni giorno zuppiere di spago condite con paraffina, spezzatino di alluminio, ferro, piombo, argento, con condimento di olio misto a talco. A quanto sembra, le pallottoline di vetro sono ottime se mangiate con una salsa composta da sale sciolto in un bicchiere di vino e comunque è molto raro che queste sostanze cagionino una indigestione. Poche volte l'Hoelzel è stato ammalato e



UNA LITOGRAFIA POPOLARE: *IL CACCIATORE IN MONTAGNA*

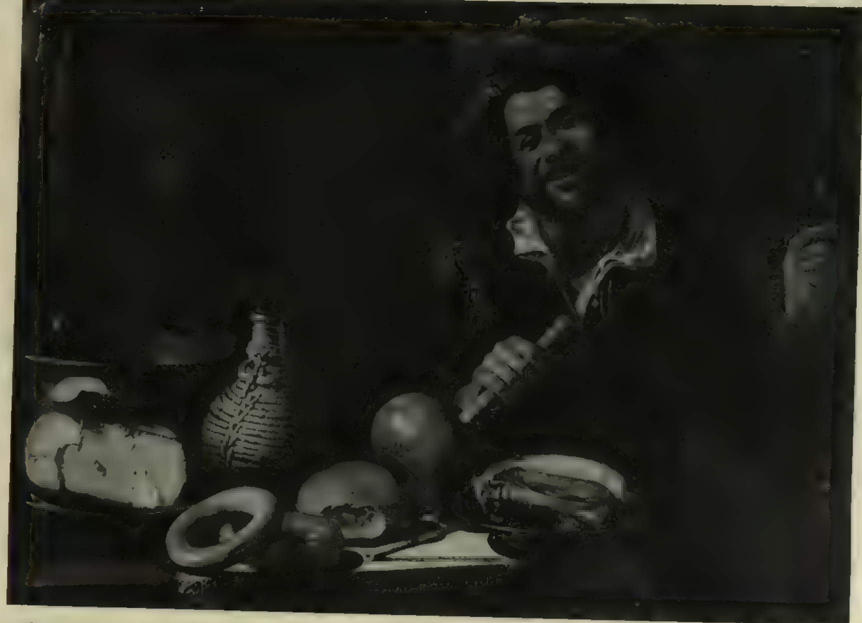
soltanto una volta è stato prossimo a morire per essersi lasciato vincere dallo zelo, consumando in una sola volta mille palline di vetro. Ne ebbe un'otturazione intestinale che per poco non gli costò la vita. Una seconda volta pasteggiò con barattoli di talco che nell'intestino si solidificò in modo che ci vollero mesi di cure per fargli sormontare il fortissimo disturbo che ne era derivato. I medici e gli studiosi seguono attentamente l'andamento della sua digestione e un chirurgo è sempre pronto, in qualsiasi ora del giorno e della notte ad eseguire un'operazione sullo stomaco o nel ventre dell'ardito sperimentatore. Anche questi aveva cominciato la sua carriera sottoponendosi a lunghi digiuni. Nel maggio del 1925 aveva battuto un certo Levason che, sotto gli auspici dell'Istituto Carnegie, aveva digiunato per trentaquattro giorni e due anni più tardi raggiunse quarantadue giorni di astinenza, ma è giunto alla conclusione che mangiare poco è oltremodo dannoso alla salute. Egli cita come esempio le dive del cinematografo che a furia di tenersi a dieta finiscono in casa di salute per malattie nervose, e a dimostrare i danni delle diete ristrette, indica con mani tremanti la sua magrezza affermando: «Non digiunate e non limitatevi a diete se volete star sani».

Si bandiscano comunque i fantasmi dalla fame. Incubi notturni disseminati nel sonno dalle indigestioni, indietro! Eccoci in atmosfera più serena ad intrattenerci con sovrani e con principi. Augusto Menzel, il grande pittore, ci trasporta alle tavole imperiali opponendo alla grossa tavola immersa nell'atmosfera pesante di fumo e di birra di Federico Guglielmo, la tavola rotonda del figlio: il Grande Federico, a Sansouci; la stessa tavola rotonda intorno alla quale sedevano Voltaire, Maupertuis, D'Argens, Algarotti, Lord Keith.

Nel «tabacs collegium», l'allegria è bruciante e rude, gli scherzi sono grossolani e brutali.. intorno alla «tavola rotonda» il riso è fine ed acuto. Voltaire tocca la propria fronte e sembra farne come l'insegna di questa scena nella quale lo spirito tiene un posto predominante. Potremmo alla stessa guisa, condotti per mano dall'arte, assiderci alle più grandi imbandigioni, quelle effigiate dai grandi pittori in opere immortali, quelle descritte da scrittori e poeti. Ma ci basta esser vicini alla mensa del papa. «Sotto la Torre Borgia la bettola degli svizzeri. Vi siete mai seduto nella saletta delle pareti gialle, in quel vano della finestra ove una amorosa tavolina è fra due sedili di pietra così che le ginocchia dell'affrontata coppia conviene si tocchino e si intramettano puranche? Per l'inferriata si scorge il gran cortile del Belvedere tra ombra e sole; si scorge il muro onde sporgono i balconi sostenuti dalle gagliarde mensole che orna la rosa a cinque foglie, di dove soleva assistere alle giostre il bibace Alessandro. Una vecchietta rubizza, il cui perpetuo sorriso irradiandosi per le rughe pareva avesse cento labbra, serviva quel pan biondo che porta nella crosta due fenditure come due belle ferite rimarginate dal forno, e nell'insalata di mesticanza, erbe molto delicatissime, come direbbe Giovan Vettorio Soderini, e gli aranci sugosi, e la tonda caciottella, quel candido, tenero, umido formaggio che sembra serbare la più fresca verginità del latte sotto la sua liscia buccia ed esser tuttavia quale l'albio Tibullo lo consacrava in mondissima offerta alla dea Pale. Ebbe la fumosa cucina borgiana un'epoca di incomparabile eccellenza, quando Giovanni Tesorone, egualmente sommo nell'invenzione delle salse e delle vernici le quali si pertengono a due arti del fuoco, restaurava nelle stanze dei Borgia i pavimenti di maiolica, sotto il pontificato di Leone XIII. Come dava egli alle nuove mattonelle l'impronta del grande stile, così educava alla più alta disciplina l'umile cuoco dei lanzi, pronto egli sempre a soccorrere di sua mano maestra l'opera delle cotture come quella delle invetriate. Lo strombo della finestra fu allora, per lunga stagione, un nascondiglio di buongustai. Sulla tovaglia una mattonella iridata come la gola del colombaccio dava gioia agli occhi tenendo luogo di fiori».

Chi ci trasporta con tanta ricchezza di imagini verso la malinconia di cose così lontane, se non Gabriele d'Annunzio?

Più di lui immediato, con la facoltà che egli possiede di rendere universali e quasi definitive le sensazioni, un altro poeta, Arturo Rimbaud, ci offre la visione dei fanciulli che «neri fra la neve e la bruma, dal



grande spiraglio che s'accende, vedono il panettiere infornare il suo pan biondo. Ascoltano il buon pane cuocersi ammassati l'uno all'altro e nessuno si muove intento al soffio che giunge dallo spiraglio rosso caldo come un seno. Poi, quando sulla tavola fumante cantano le croste profumate come grilli che si siano svegliati nel buon buco caldo, la sensazione che li investe del pane caldo è così viva che nel movimento disordinato i loro calzoncini si crepano e le loro camiciole squassano al vento d'inverno».

Ricostruzione così viva che non poteva nascere se non dall'esperienza. Respinto dal giornale di Charleroi in cui aveva chiesto lavoro, quella sera non aveva forse il poeta cenato «con l'odore esalante per gli spiragli dalle carni che si arrostivano nelle buone cucine della città»?

L'ambiente dell'epoca ci invita. Nella casa della fidanzata, prossima sposa, Verlaine riceve i suoi amici. Intorno alla tavola convengono scrittori, musicisti, pittori e poeti: Lepelletier, Coppée, Ricard, Charles Cross, Valade, Mérat. Emanuele Chabrier esegue al pianoforte musiche proprie e di altri. Brilla lo spirito di Verlaine. Di tanto in tanto uno dei suoi amici legge qualcosa di inedito. Villiers de l'Isle Adam, dalla strana funambolica figura, declama una sera i suoi poemi «Elena» e «Morgana». Si apre ad un tratto la porta: su un grande vassoio compariscono e fanno giro le tazze del punch fumante. A turbare la spiritualità di quelle riunioni sopravviene la guerra e l'assedio di Parigi; si mangia come si può. E tuttavia si festeggia Natale. La giovine, ed allora amata Matilde, diventata signora Verlaine, aveva scoperto una modista la quale, rinunciando a vendere i cappelli, si era improvvisata fornitrice di generi alimentari. Era riuscita ad acquistare dal Giardino Zoologico parecchi degli animali che per la impossibilità di nutrirli venivano uccisi e la sua bottega conteneva un po' di tutto: della scimmia, della giraffa, della zebra. Alla signora Verlaine offrì per venti franchi il cuore di un orso, ma essa avendo scorto su alcune terrine un cartello: «Perniciotti di Nerac a 4 lire», considerando che erano veramente per nulla, fu di quella specialità che volle comprare. Nell'imbandigione di Natale la pietanza ebbe un vero successo, senonché Charles Cross, poeta, chimico, che già due anni prima di Edison aveva inventato il grammofono, avendo trovato nel proprio piatto qualche ossicino, lo esaminò attentamente e disse: «Non v'è dubbio signora, questa non è che carne di topo, ma questo topo è veramente squisito. Se non vi displacesse ve ne chiederei ancora un poco».

A questo stesso desco era destino che sedesse di lì a qualche tempo l'altro «figlio del sole», Arturo Rimbaud. «Mangiava, — ha scritto Lepelletier, — ingordamente, non diceva una parola, rispondeva con aria annoiata alle domande che le due signore, la moglie di Verlaine e la madre, gli facevano sul suo viaggio, sulla sua esistenza a Charleville. Non si degnò di fornire nessuna spiegazione circa la sua arte poetica e la genesi dei suoi versi ad un invitato come Charles Cross che lo interrogava con amabilità. Ingollato l'ultimo boccone, addusse il pretesto della stanchezza, accese la pipa, e dopo un «buona sera» andò a letto». Cominciava da quella cena il dramma di parecchie esistenze. Ma la vita non ha soste per il male o per il bene che semina. Altre imbandigioni, altri conviti. La vigilia di Natale del 1874, Goeneutte, Lamy, Cordey, Rivière, Lefevre, artisti tutti, decidono di trovarsi insieme alla rituale cena che doveva consumarsi nello studio dello scultore Lefevre.

Ciascuno degli invitati portava con sé qualcosa, ma poi ci si accorse che non vi era alcuno che potesse servire e tanto meno che fosse in grado di preparare un buon caffè.

Per fortuna v'era là vicino la sala da ballo de La Reine blanche, nello stesso luogo dove doveva poi sorgere il Moulin Rouge, sala frequentata di solito da cameriere e cuoche ed accadde così che con estrema grazia due di quelle danzatrici nella notte di Natale servirono una tavolata di artisti. Chi mai avrebbe potuto pensare che da riunioni del genere dovessero essere ispirati quadri diventati poi celebri: «Il desinare sull'erba» di Manet e «La colezione dei canottieri» di Renoir?



Qui sopra: *Pieter Aertsen, «Una cucina olandese»* (*Museo civico di Pisa*). *C'è tanto ben di Dio in quella cucina, che i pranzi che ne uscivano saranno stati pantagruelici.* – In alto: *Caravaggio, «Un gaudente»* (*Galleria Colonna, Roma*). *Ma nella sua espressione c'è come la sofferenza d'aver mangiato e bevuto troppo..*

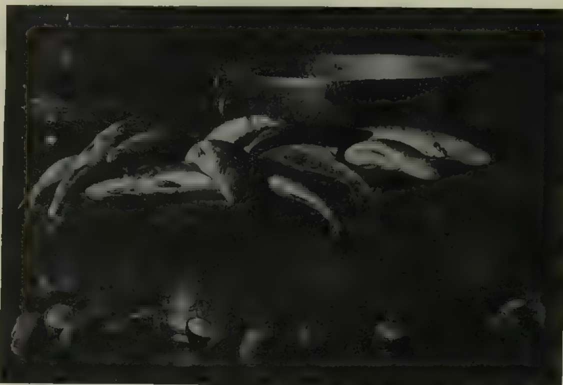


Senza accorgercene abbiamo divagato. Ci richiama all'argomento una voce potente. È Balzac che ci presenta Brillat-Savarin: « Ecco una rara eccezione alla regola che nega alte facoltà intellettuali alle persone di taglia troppo sviluppata. Benché la sua statura quasi colossale gli dia in carto modo l'aria del tamburo maggiore della Corte di Cassazione, egli è uomo di spirito e la sua opera si raccomanda per le sue qualità letterarie poco comuni ».

Circolano, come sospesi ancora nell'aria di ogni buona tavola imbandita, alcuni suoi aforismi: « Coloro che prendono un'indigestione o che si sborniano non sanno né mangiare, né bere ». « Gli animali consumano il pasto, l'uomo mangia; soltanto l'uomo di spirito sa mangiare ». « Convitare qualcuno significa incaricarsi del suo benessere durante tutto il tempo che rimane sotto il vostro tetto ».

Si narrano alcuni episodi della sua vita e della sua famiglia. Trovandosi a vegliare l'agonia di una zia quasi centenaria, non aveva mancato, naturalmente, di offrirle un bicchiere del suo miglior vino vecchio. Accettò quella e in cambio di questa ultima gioia che le offriva il nipote, decise di lasciargli un buon legato, poi alzando su di lui gli occhi pieni di riconoscenza: « Mille grazie — gli disse — di questo ultimo servizio; se ti accadrà di arrivare alla mia età vedrai che la morte diventa un bisogno né più né meno che come il sonno ».

Era d'altronde abitudine di famiglia di trapassare eroicamente. La sorella Pierrette se ne era andata in stato di grazia. Giunta a novantanove anni e undici mesi, pranzava come si sapeva pranzare in casa Savarin, nel proprio letto. Dalla porta aperta gridò alla donna di servizio: « Sento che sto per morire, portami subito le frutta » e così dicendo cadde morta sui cuscini.



Qui sopra: *Baschenis, « Natura morta »* con pesci e lumache. – In alto: *Mattia de' Preti, « Il convito di Baldassarre » (Museo Nazionale di Napoli). Ma in questo Convito, i commensali, come si vede, non sono compresi dal gusto delle vivande. C'è nei loro sguardi una luce che viene dall'alto, e nel loro atteggiamento come uno sbalordimento estatico che in realtà non ha niente a che fare col peccato di gola.*

Quanto al nostro vale a dimostrare la sua vocazione il fatto che nel 1793, essendo sindaco di Belley costretto ad inforcare la sua giumenta cui aveva dato nome « Gioia » per raggiungere il Convenzionale in missione Prost da cui doveva avere il salvacondotto che gli evitasse di andare in prigione e probabilmente alla ghigliottina, essendo quindi quasi in pericolo di vita, giunto a Mont-sous-Vaudrey si incontra con alcuni conoscenti raccolti intorno ad un buon fuoco vivo sul quale rosola al girrarosto una bella schidionata di quaglie, di pernici e di « quei piccoli francolini dai piedi verdi che sono sempre tanto grassi ». Che importa la ghigliottina in confronto d'un tal regalo? Egli si ferma e degusta.

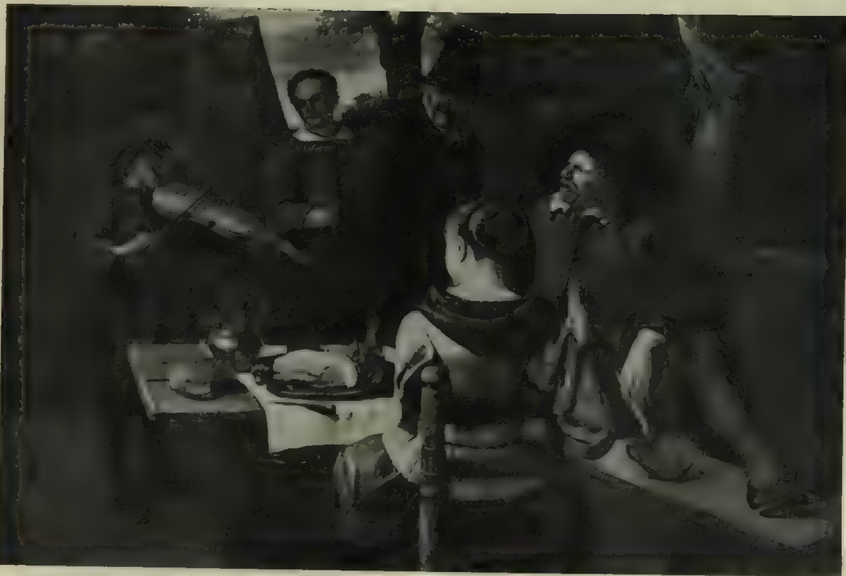
Nell'anno seguente doveva provare come il salvacondotto non fosse stato inutile. A piedi fra mille difficoltà deve passare in Svizzera. La situazione dei proscritti non è per nulla invidiabile, ma pur egli scrive: « Che buoni desinari si consumavano a Losanna, al « Leone d'argento »! ».

Bisogna confessare che un gusto che ravviva a tal punto il morale diventa una virtù. E il morale di Brillat-Savarin si mantiene alto anche quando profugo negli Stati Uniti, per vivere deve dare lezioni di francese ed improvvisarsi suonatore di violino. Le distrazioni sono rare, ma pur capita qualche partita di caccia: « ... ma un altro gallo d'India levandosi a portata del mio fucile, gli tirai, e, di colpo cadde morto a terra. Era bello, grasso, pesante e di buon colore. Pensai che convenientemente farcito di cipolla, d'aglio, di funghi e di alici doveva essere un boccone delizioso ».

La tempesta che si era abbattuta sulla Francia e sul suo capo era frattanto passata. Egli poteva ritornare, poteva rivedere la casa avita. Oh, come era bello ritornare! Per l'occasione del suo arrivo le due sorelle superstiti, la Madon e la Padon, lasciavano il letto per dirigere la casa e la cucina durante i due mesi della presenza del fratello.

Poi, appena questo era partito, si rimettevano a letto per dieci mesi e ciò prova, oltre il coraggio dinanzi alla morte, un'altra caratteristica propria dei Savarin: la fantasia voluttuosa e il dolce abbandono.

Altra cosa da queste sorelle era stata Pierrette. Pregata un giorno di cantare una romanza in occasione delle proprie nozze, consentì ma ne scelse una così ricca di sale che la madre, la bella Aurora, senza preoccuparsi della presenza del vescovo di Belley, monsignor Cortois de Quincey, o forse indignata dalla sconvenienza della figlia dinanzi al principe della



Chiesa, le mollò un magnifico paio di schiaffi.

La «bella Aurora» e «Cortois de Quincey»: due nomi rimasti nella storia ad indicare due magnifici pasticci ed i ricordi di famiglia di Brillat-Savarin.

Nella sua bella casa questi, quando mangiava solo, soddisfaceva il robusto e instancabile appetito con un pasto frugale quasi a dimostrare come quella di mangiare non fosse per lui una preoccupazione costante. Ma quando il signor Pasquier di cui frequentava il salotto o Chazal, o Villemain, o Corvisat, o Favart de Langlade, o Hanrion de Pansey o l'ospite deliziosa presso la quale una sera d'inverno del 1808 dopo pranzo offrì lo spettacolo di un consigliere della Corte di Cassazione che suonava il violino per far danzare alcune fanciulle accompagnato al piano dall'Abate di Bombelles, proprio in quei giorni nominato Vescovo d'Amiens, oh in quali lunghe conferenze egli si intratteneva col Laplanche il suo capocuoco! In quelle occasioni faceva venire prodotti sceltissimi, inventava qualche ricetta nuova o rimetteva in onore le più preziose raccolte nel corso della sua vita. Sceglieva i frutti e i rosoli e non trascurava alcun dettaglio sforzandosi ad adattare i piatti ai gusti, ai caratteri e alle qualità dei suoi convitati. Egli per modestia ha lasciato impersonalmente traccia di queste occupazioni nella ventinovesima meditazione della sua «Fisiologia del gusto»: «La prima cura di Borose era di chiamare il proprio cuciniere e di mostrargli le sue funzioni sotto il loro vero punto di vista. Gli diceva che un cuciniere abile, che poteva essere uno scienziato in teoria, doveva esserlo sempre nella pratica; che il genere delle sue funzioni lo piazzava fra il chimico ed il fisico e giungeva a dirgli che il cuoco incaricato del sostentamento del meccanismo animale, era al disopra del farmacista di cui l'utilità non è che occasionale. Egli aggiungeva che il cuoco deve avere approfondito l'arte di modificare gli alimenti con l'azione del fuoco, arte sconosciuta agli antichi. Essa esige al giorno d'oggi studi e combinazioni sapienti. Bisogna aver riflettuto lungamente sulle produzioni della terra per impiegare nel modo più conveniente tutte le sue risorse e smorzare l'amaro di certe sostanze e renderne altre più saporose e servirsi sempre degli ingredienti migliori. Il cuoco europeo è colui che brilla soprattutto nell'arte di queste meravigliose combinazioni.

Tale allocuzione faceva il suo effetto e il cuoco, ben convinto della propria importanza, si manteneva all'altezza della sua funzione.

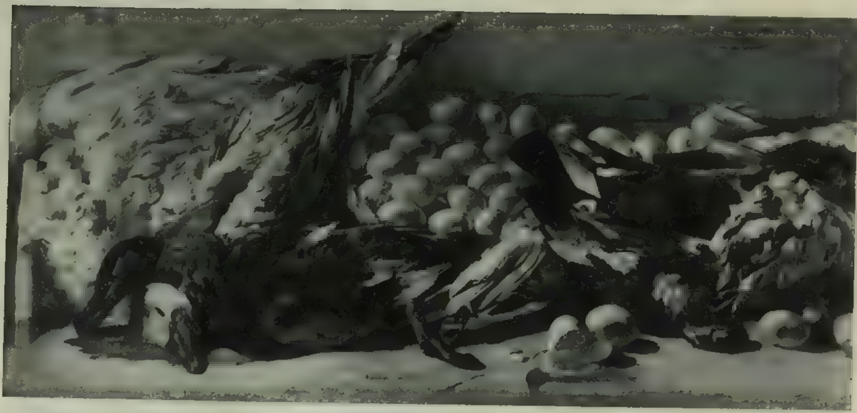
Gli capitava poi spesso che i negozianti gli portassero bocconi prelibati che preferivano vendere a lui a prezzi moderati nella certezza che tali cose squisite sarebbero state consumate con calma e riflessione, che se ne sarebbe fatto un gran parlare in società e che quindi la reputazione dei loro negozi se ne sarebbe accresciuta.

Il numero dei convitati raramente sorpassava i nove e le portate non erano molto numerose, ma l'esperienza dell'ospite ed il suo gusto avevano finito per renderle perfette. La tavola presentava quanto di meglio per freschezza e per rarità poteva presentare la stagione ed il servizio procedeva in modo che non lasciasse nulla a desiderare. La conversazione doveva essere sempre generale, gaia, e talvolta istruttiva. Preoccupato di ciò ogni settimana l'anfitrione faceva sì che uno scienziato distinto ma povero, al quale passava una pensione, discendesse dal suo settimo piano per proporgli una serie di argomenti adatti ad essere discussi a tavola. L'anfitrione sapeva metterli innanzi quando l'argomento del giorno cominciava a logorarsi e questo rianimava la conversazione, abbreviava le discussioni politiche che turbano egualmente l'ingestione e la digestione».

I vini soprattutto richiamavano l'attenzione personale dell'anfitrione in tali occasioni. Erano quelli che coltivava egli stesso nella sua terra di Bugey e gli venivano chiari e profumati. Esigeva che i suoi convitati li assaporassero, li flutassero, li considerassero lungamente e non li bevessero che con una espressione di godimento profondo e sincero. Ogni anno un carrettiere di nome Angelo, che aveva conservato l'abitudine di viaggiare avvolto nell'ampio mantello fabbricato con un'erba di palude forte e spessa, partiva per Parigi a piedi, viaggiando a piccole tappe per paura di affaticare il vino. Lo rimetteva quindi



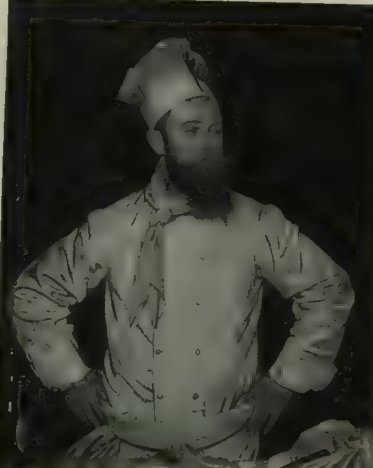
Qui sopra: *Cornelis de Heem, «Natura morta»* (*Collezione Doria Pamphili, Roma*). - In alto: *Jan Steen, «La colazione al prosciutto»* (*Galleria degli Uffizi, Firenze*). *La colazione in verità non potrebbe essere più frugale, ma il paesaggio è campestre e la compagnia è gradevole, e la musica del violino è gaia, a giudicare dall'espressione del viso del piccolo suonatore e di coloro che stanno in ascolto. Come sarà la ragazza?...*



in perfetto stato al Consigliere che amava servirlo devotamente e personalmente ai migliori invitati. Non offriva però soltanto di questo vino ed aveva una cantina ben guarnita di Bordeaux e di Borgogna, poiché egli era di quelli che non giudicano utile prender partito fra due cose eccellenti. Una volta una signora gli domandava quale fosse fra questi due prodotti della vigna quello che preferiva: «Ah! signora, le rispose, si tratta di un processo che ho tanto piacere di istruire che ne rimetto di settimana in settimana la pubblicazione della sentenza».

Ricco di tali esperienze e in possesso di tali verità, si spiega come il Brillat-Savarin abbia potuto scrivere la sua «Fisiologia» e in essa così parlare della origine dei piaceri della tavola: «Il pasto nel senso che noi diamo a questa parola è cominciato nella seconda età della specie umana e cioè nel momento che questa ha cessato di nutrirsi di frutta. La preparazione e la distribuzione delle vivande ha portato alla riunione della famiglia, poiché i capi distribuiscono alla figliolanza i prodotti della caccia quando non sono i figli adulti che rendono lo stesso servizio ai loro vecchi. Queste riunioni limitate inizialmente ai più prossimi, si sono estese poco a poco ai vicini e agli amici. Più tardi, e quando il genere umano divenne più numeroso, il viaggiatore stanco trovò da sedersi a questi pranzi primitivi e raccontò ciò che accadeva in lontane contrade. Nacque così l'ospitalità coi suoi diritti sacri presso ogni popolo, poiché non ve n'è alcuno, per quanto feroce, che non si sia fatto un dovere di rispettare la vita di colui col quale aveva consentito di dividere il pane ed il sale. Ed è appunto durante tali pasti che dovettero nascere e perfezionarsi le lingue, sia perché essi costituivano un'occasione sempre rinascente di riunirsi, sia perché il piacere che accompagna e segue i pasti dispone naturalmente alla confidenza e alla loquacità». Con tutta sicurezza ha poi potuto aggiungere: «Il piacere di mangiare è comune agli uomini e agli animali, ma il piacere della tavola è solo della specie umana; esso presuppone cure precedenti per la preparazione dei cibi, per la scelta dei luoghi e per la riunione dei convitati» e per «il buon convito» ha potuto dare le seguenti norme, ispirate da Gasterea, la più graziosa delle muse: «Che il numero dei convitati non ecceda la dozzina affinché la conversazione possa essere generale; che essi siano scelti col concetto che le loro occupazioni siano varie, i loro gusti analoghi e fra l'uno e l'altro siano tali punti di contatto che non si abbia da ricorrere all'odiosa formalità delle presentazioni; che la sala da pranzo sia illuminata con lusso, la tavola sia messa quanto meglio è possibile e l'atmosfera sia a temperatura favorevole; che gli uomini siano scelti senza pretese e le donne gentili senza essere troppo civette; che i cibi siano squisitamente scelti ma ristretti di numero e i vini di primissima qualità; che per i primi valga la progressione dal più sostanzioso al più leggero e per i secondi, dai più lampanti ai più profumati; che la consumazione delle vivande sia lenta poiché il pranzo è l'ultimo affare della giornata e i convitati devono considerarsi viaggiatori che debbano giungere insieme alla stessa mèta; che il caffè sia caldo e i liquori scelti dallo stesso anfitrione; che la sala in cui sono accolti gli ospiti sia abbastanza spaziosa perché vi si possa svolgere una partita o perché vi si possa intrattenersi in una conversazione; che i convitati siano trattenuti dal piacere di trovarsi insieme ma anche dalla speranza che la serata non trascorrerà senza qualche altra ulteriore gioia; che il tè non sia troppo forte; che gli arrosti siano gustosamente presentati ed il punch fatto con cura; che infine i convitati non se ne vadano prima delle undici, ma che a mezzanotte la riunione sia sciolta».

Con la stessa precisione indica poi le qualità di tali ospiti: «I predestinati al gusto della tavola sono in generale di media statura; hanno il viso tondo o quadrato, gli occhi brillanti, la fronte piccola, il naso corto, le labbra carnose ed il mento arrotondato. Le donne sono grassottelle, più graziose che belle e tendenti leggermente all'obesità. Quelle che son più golose hanno tratti più fini e più delicati, son più graziose, e si distinguono soprattutto da un colpo di lingua caratteristico. È sotto queste apparenze che bisogna cercare i convitati più amabili, essi accettano tutto quel che si offre loro, mangiano lentamente e assaporano con riflessione.



Qui sopra: *Orpen, «Il cuoco dell'Hotel Chatam a Parigi». Come tutti i cuochi di grande stile, egli ha l'aspetto di un diplomatico, con un'espressione dolce e severa al tempo stesso. E quell'albergo per virtù sua rimase celebre.* - In alto: *Giovanni Segantini, «Natura morta».*

Coloro cui invece la natura è stata avara delle gioie del gusto, hanno il viso, il naso e gli occhi lunghi; qualunque sia la loro statura hanno nel fisico qualche cosa di allungato. Le donne che la natura ha afflitte dello stesso difetto sono angolose, si annoiano a tavola, e non vivono che di boston e di maldiceza».

Possiamo dopo di ciò comprendere che cosa sia stato effettivamente il Brillat-Savarin: egli ha introdotto nella letteratura pura, una passione, un elemento che ne era sparito dal Rinascimento in poi, e cioè la raffinatezza epicurea.

Poiché al terminare di ogni dolce gioia si accompagna un sentimento di malinconia e la vita sconfina per forza nella morte, non mancò lo scrittore di imporre a se stesso la regola petroniana: «Noi che abbiamo saputo vivere sapremo ben morire».

E chi mai poteva accoglierlo di là, nei regni eterni, se non il grande predecessore Rabelais? Sfiorano forse insieme le due ombre i campi seminati di asfodeli, ma le creature del parroco di Medan sono ancora vive. Si avanza il suo eroe Epistemone e ripete il suo brindisi: «Vivat - fifat - pipat - bibat». Il suo latino maccheronico costituisce una norma di vita: «Io seguito a bere, egli dice, se non bevessi sarei morto e la mia anima andrebbe a rifugiarsi in uno stagno pieno di rospi, perché essa non potrebbe durare stando asciutta... insomma, è meglio far meno chiacchiere e bere di più. Dite dunque amen e bevete».

A sua volta il compagno Pantagruele, figlio di re, ci dà le sue norme: «Bevete sempre prima che vi venga la sete e vedrete che essa non vi verrà mai; piangerete meno se berrete di più; bevete perché la natura aborre dal vuoto, bevete eternamente se siete assetati di eternità, sorseggiate teologalmente, bevete come un templare, bevete come una spugna, bevete come terrasecca; levarsi di mattina è bene, bere di mattina è meglio; di vino si diviene divini».

Ma a questo punto la compagnia, Panurgo, Epistemone, Eusteno, Carpalin si allontana, imbarcata verso il paese dove è il tempio della più strana divinità, la Diva Bottiglia. Errore lungo come di chiunque cerca la verità. Ecco le isole di Medamothi, di Ennasin, di Cheli, di Thohu e Bohou e, dopo di queste, l'isola sonante, l'isola del Guichet, l'isola degli Apedefti, il regno della quintessenza detta entelechia, il paese delle lanterne e finalmente il tempio della Diva Bottiglia donde parlerà l'oracolo tanto cercato. Dovrà esso risolvere i dubbi di cui è tormentato Panurgo nella ricerca di un modo di vivere felice e Pantagruele ed Epistemone sussurrano la loro preghiera: «O bottiglia piena di tutti i misteri!» Risponde l'oracolo con la sola verità:

«Trinca!».

Ma nel subcosciente che soltanto in questi ultimi anni Freud ha saputo scoprire riecheggia un'altra parola: «Mangia!».

I. SCELBI

AUTARCHIA DELLA CLASSICA CUCINA ITALIANA

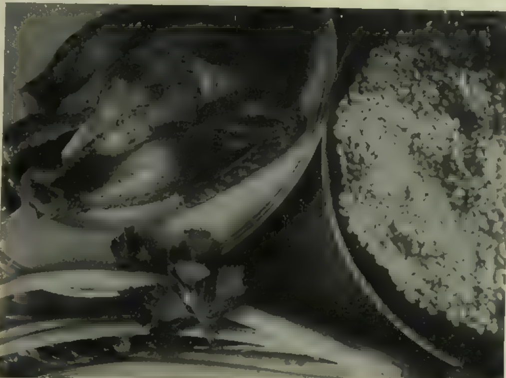
BUSECCA, RISOTTO E PANETTONE



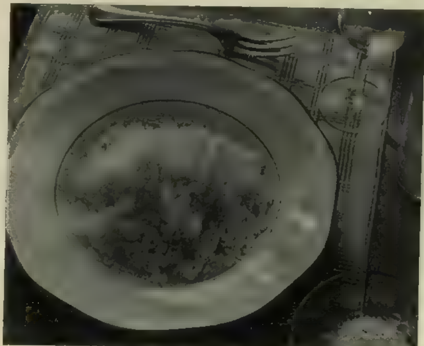
Sedici anni or sono, chi scrive ebbe il coraggio di contraddire Sua Eccellenza Alfredo Panzini. Altri sedici anni prima, aveva avuto il medesimo ardimento. Sua Eccellenza infatti insegnava, verso i primi del novecento, in una scuola di Milano; e come non era solito nasconderci la sua scarsa simpatia pei Milanesi, compiacendosi un po' troppo, nelle sue lezioni letterarie, delle invettive foscoliane e pariniane all'indirizzo di nostra gente, così, un giorno, punto sul vivo, osai dire chiaro e tondo all'illustrissimo professore che Foscolo, vendicandosi dei Milanesi per quella loro innocente risata ai «Salamini!» della tragedia, era stato ingeneroso; mentre il Parini, coi suoi astii e le sue satire contro il «lombardo Sardanapalo», s'era anche dimostrato uno sconoscente. L'insigne maestro, debbo attestarlo, sopportò la mia giovanile ribellione. Fatalità volle che verso il 1921, avendo Alfredo Panzini firmato un articolo, *La busecca*, in cui tra lo stupore e l'ironia egli si chiedeva che mai potessero valere delle donne — cioè le donne di Milano — avvezze a nutrirsi d'un nefando cibo come la trippa, io dovessi, ancora una volta, insorgere contro l'antico professore. Fu, ricordo, il mio articolo di esordio in un giornale cittadino. Chiedevo ad Alfredo Panzini s'egli mai credesse l'usignuolo indegno di portare un becco gentile per il solo fatto che si pasce di vermi. E gli chiedevo se la *busecca* avesse mai impedito alle donne milanesi d'essere considerate da Stendhal, cioè da un uomo di gusto e di senso, le prime fra le prime donne del mondo.

In verità la considerazione va rifatta in grande e in generale, per tutti i rapporti che alcuni presumono di stabilire tra un essere e il suo cibo abituale. Certo, questi rapporti esistono. Ma bisogna andare molto cauti nel determinarli. Perché talvolta si somiglia al nostro alimento; ma talvolta no: ed anzi può accadere che il nostro aspetto sia la smentita del suo. Chi riconoscerebbe la parvenza del toro in quella dei germogli teneri, delle fresche avene, delle chiare e dolci erbette di cui la tremenda bestia si nutre? Il granchio non si pasce che di putredine: eppure il suo aspetto, a farlo apposta, è quanto di più unito e pulito e lustro e compatto si possa immaginare. Così le mosche che volano sugli escrementi, sono per l'appunto quelle che mettono delle ali d'oro. Il corvo becca le carogne, ingozza pus cadaverico, e tuttavia campa un secolo e mezzo. Satolla di vermicini, l'allodola si lancia verso l'alto, e intona la più nitida canzone dei cieli...

Non è difficile, dagli esempi zoologici, discendere agli etnografici. Il lurido levantino che si spidocchia al sole sulla porta del *suk*, non assaggerebbe una porzione di maiale per tutto il paradiso delle *uri*. Ma la più raffinata delle *ladies*, dalla carne di giglio e dagli occhi di viola, non esiterebbe a inghiottire due dozzine di ostriche vive: assai più schifose, se ci pensate, d'una porzioncina di *fojolo*, ben lavata e cotta a dovere. Insomma le identità tra alimenti e alimentati, anche qui, sono difficili da stabilire. Perché può darsi che l'inglese arso e rossiccio rassomigli alquanto al suo *beefsteak*; che il bavarese roseo e tondo si ricordi un pochino della sua salsiccia; che la viennesina dalla pelle morbida e dal cuore di zucchero ripeta in certo modo la struttura del suo *kückel* e del suo *strüdel*; che la facezia modenese sia compatta e grassa come la mortadella; che quella piemontese sia pastosa e filante come la *fondua*. Ma guardatevi bene, trascinati dagli esempi, dal pensare che il genio milanese sta nel risotto allo zafferano; o che lo *spiritus* della *busecca* si ripete in quello di Carlo Porta, o



In questa «inquadratura» di un angolo di tavola da cucina c'è già qualche buon numero di un classico programma di pranzo di Natale. Una tacchina di media grandezza (sono le migliori per gusto e tenerezza), un piatto di grani di riso (riso grosso e sodo, di buona famiglia) e un sedano dalle lunghe costole polpose e dalla fogliolina verde che pare di sentirne il profumo. - Sotto si vedono altri due piatti di riso cotto, ma nessuno dei due «alla milanese», su tavole bene apparecchiate.





magari di Dina Galli!

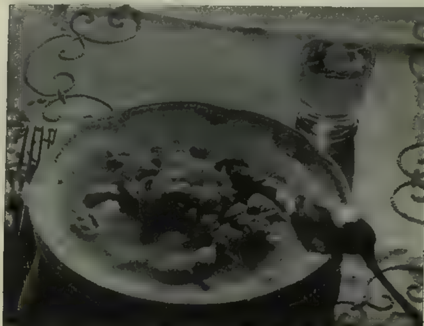
In verità, né la *busecca* fu mai altro che una ghiottoneria di pura curiosità, per dei veri ambrosiani; né lo stesso famoso risotto ha meritato mai d'essere il nostro vero piatto nazionale. La prima ha autorizzato, è vero, la parola «*busecconi*»: ma si tratta di uno dei tanti abusi di cui ha dovuto soffrire, per colpa della sua tolleranza generosa, la discendenza di Ambrogio. Macché «*busecconi*»! La parola è indecente, ed io la respingo in nome della mia razza agile, ardita, saporosa, avventurosa. Se anche sia vero, che noi qualche volta assaggiamo delle interiora di mammiferi, non è giusto né ammissibile che la razza nostra abbia da essere unificata, incorporata in una orrida allegoria di budella commestibili! L'anima milanese non ha nulla né di pigro né di grasso. È tutta ascensionale, invece, e veloce: sta nella guglia del Duomo, come nelle punte della ballerina scaligera, come nella freccia dell'epigramma portiano, come nello slancio del dragone visconteo, come in tutte le figure della sua arte, del suo verbo, della sua storia e del suo costume. Respingiamo, dunque, l'antonomasia del «*busecconе*»; pur restando stabilito che non sempre si somiglia a ciò che si mangia: poiché, diversamente, il lupo, che da centomila anni si nutre di pecore, a quest'ora, dovrebbe assomigliare ad un agnello. D'altra parte, dicevo, neppure il risotto, con tutta la sua buona e gioconda celebrità, ha da essere considerato il nostro cibo cittadino. Perché già c'entra una droga: ed è di troppo, per simboleggiare l'anima nostra. Ché poi la sua cucinatura è d'una difficoltà estrema (affermo che in tutta Milano, oggi 25 dicembre dell'anno XVI, due sole persone sanno cucinare un risotto a dovere: il dottor Baisini, e il Podestà, commendator Emilio Pesenti!) per cui la sua popolarità è impossibile. Certo, il risotto allo zafferano è stato una grande tradizione. Ma come stemma municipale della nostra tavola, pur rispettandolo, lo escludo.

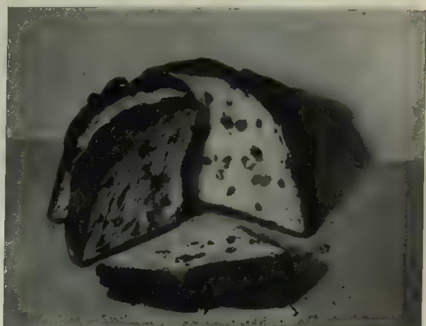
È questa, intendiamoci, un'opinione affatto personale. Tutti i Milanesi conoscono le nostre specialità gastronomiche, sacrate in due celebri elenchi di poeti — quello del Tanzi, e quello del secentesco Carlo Maria Maggi — e sanno com'esse comprendano l'intero scibile della golosità. Al tempo del Maggi, anzi, ognuna di quelle specialità aveva il tempio, cioè la taverna d'assaggio sua propria. Si andava alla «Goeubba» per la *busecca;* al «Füs» pel *riso in cagnoni;* alla «Senavra» per gli stracchini e la *cervellata*, e via dicendo. Ma il minestione dei «Tre legur» era forse il più rinomato di tutti: e i gnocchi alla lombarda, e la *polenta pastizzada;* e finalmente i *sciser con la tempia*, cioè i ceci in guazzetto di maiale: i quali però più che alla ghiottoneria, appartenevano a un rito: quello novembrino dei Santi e dei Morti. E dove lascio, tradizioni altrettanto maiuscole, il «vitello tonnato», le «uova in camicia» tanto care a «Don Lisander», la peperonata di cui era sì ghiotto Tommaso Grossi, i pescetti in carpione delle cene di mezzanotte, gli «*articiocch alla Galbusera*», i «funghi della Gina», il «rognone trifolato» di cui era cuoco insigne il pittore Bertini; ma, soprattutto, i due piatti prettamente carnascialeschi e meneghini della «*rosticianna*» e della «*cazzoeula*»?; e i «*mondeghili*» economici; e il fastoso «pollino» di Natale; e i tortelli; e l'osso buco; e «*i noditt cont i scigoll*», per finire con le lumache alla brianzola, coi ravioli alla paesana, e coi delicatissimi *peladei*, da servire con la panna fredda, dopo una sbucciatura che richiedeva allo sguattero tutta la sapienza d'uno scotennatore Sioux? Pur tuttavia, a mio parere, il sole di tutto questo firmamento è il panettone. Eccolo il vero, il degno, il plenario, l'augusto cibo ambrosiano! Eccolo, il nostro blasone di cucina; la gloria delle nostre tavole e dei nostri palati! Esso è tutto milanese. Ha l'ampiezza, senz'avere il peso. Ha la bontà, senz'avere la sdolcinatura. Ha il pimento, senz'avere l'insidia. Non nasconde nocciole che rompano i denti, né creme inacidite che li guastino. È tutto soffice, pronto, onesto, generoso. Si lascia fendere e spartire con la più allegra facilità. Pare involto da una crosta dura e scura, proprio come il cuore d'Ambrogio: e invece, come il cuore, buono, aperto che sia, molleggia e profuma, riempie e consola. Grande invenzione di nostra razza, il panettone! Chi ci vuol male, parli pure di *busecca!* l'immondissima trippa, di cui nessuno a Milano si nutre più. Ma chi veramente sappia capire l'anima milanese — il che non è poi tanto facile, stando a certi segni panziniani tuttora in vista — sappia anche intendere nella sua giusta misura il sapore e il senso del dolce cittadino. «*Messo t'ho innanzi:* — dirò dunque al lettore — *omai per te ti ciba*».

ARIELE



La festa della «Patriottica» di Milano, che si chiama tout-court «il Risotto» si svolge nel gran salone del Circolo, artisticamente trasformato in un luogo fantastico (Fino all'altro anno, fu una fatica particolare del non dimenticato Rovescalli). Ecco l'istantanea di un «Risotto» e sotto, campioni di trippa e panettone.







AUTARCHIA DELLA CLASSICA CUCINA ITALIANA

ARCOBALENO DI GOLOSITÀ

La ghiottoneria dei milanesi ha fatto per molto tempo le spese di certa letteratura folcloristica al cui fascino non seppero sottrarsi nemmeno alcuni dei più eletti ingegni.

L'Aretino cantava le delizie delle trippe e delle cervellate di Milano; il Maggi enumerava in versi le specialità gastronomiche delle sue famose osterie secentesche; l'avvocatino Goldoni scriveva che a Milano in ogni occasione sempre si mangia; Rossini comprendeva e ammirava; Byron, che per conservare la snellezza della persona e il romantico languore del volto si cibava di un uovo e di una limonata, ne era inorridito. Tutto al contrario di lui, l'Anfossi, per quanto non fosse milanese di nascita, aveva saputo così bene assimilare la tradizione gastronomica milanese da nettamente sopravanzarla, tanto che finì col non saper più metter giù una nota se non era circondato da succulente imbandigioni; giusto come certi poeti crepuscolari non possono scrivere due versi se non hanno sotto il naso una rosa tea in uno stelo di Murano.

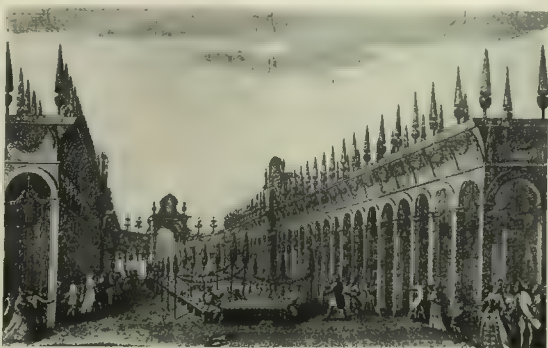
Ma era poi nel vero la tradizione o cadeva nell'esagerato come sovente avviene in questi casi?

« Unto il piattello, stracciato il mantello », diceva dei milanesi certo proverbio, tanto antico quanto spropositato. In verità, per quanto gli ambrosiani amassero il piattello unto, non avevano affatto il mantello stracciato e la tavola, ch'essi volevano doviziosamente imbandita, era forse più che altro una manifestazione conseguente al loro naturale socievole e cordialmente espansivo.

Inutile però voler sminuire l'importanza che nella privata e pubblica vita milanese avevano le pingui imbandigioni. Le tavola, le ciberie, entrano perfino nella solenne gravità dei più antichi documenti ufficiali. Nel 1148, per esempio, si accese una curiosa lite fra il preposto e l'abate di Sant'Ambrogio, pretendendo il primo che, in occasione della festa di San Satiro, l'abate offra a lui e ai suoi canonici un pranzo di nove portate divise in tre imbandigioni così descritte: in primo appositione pullos frigidos, gambas de vino, et carnem porcinam frigidam; in secunda, pullos plenos, carnem vaccinam cum piperata, et turtellam de lavezzolo; in tertia pullos rostidos, lombolos cum panitio et porcellos plenos.

La lite, come cosa serissima, fu portata davanti all'arcivescovo non intendendo l'abate di accettare nessuna determinazione circa il banchetto d'onore che egli era d'altronde pronto a voler dare nella solennità accennata. E il bello si è che, esaminati i documenti e sentiti i testimoni, la ragione spettò all'esigente preposto.

L'abbondanza, un'abbondanza che ai dì nostri sembra mostruosa, tien luogo della varietà e della ricchezza degli apparati; e il vasellame d'argento, che



Il « banchetto delle spose » tenutosi in Milano durante i festeggiamenti per le nozze dell'Arciduca Ferdinando. - In alto: *Festa mangereccia popolare in una piazza milanese. Non uno spiedo, ma addirittura un palo per il bestione che si arrosolava sui carboni ardenti, unto d'olio e imbottito di altre bestie minori...*



con una certa profusione adorna la mensa, tien luogo della finezza delle vivande. La peperata è in grandissimo onore, il pepe costituisce la delizia dei palati medioevali.

Ci si è già scostati di molto, insomma, dalla parca mensa che era in uso fino al principio del secolo XIII. Allora marito e moglie mangiavano in un sol piatto. L'uso dei legni per incidere (in luogo dei nostri coltelli) non era ancora venuto. Uno o due bicchieri servivano per tutta la famiglia. La tavola era illuminata con lucerne o fiaccole e la fiaccola era tenuta da un servo o da un ragazzo.

Verso la fine del secolo cominciarono a venire di moda quelle spettacolose pubbliche imbandigioni che presero il nome di corti bandite. Famosa quella, durata otto giorni, che si tenne in occasione delle nozze di Galeazzo Visconti. Alla tavola degli sposi sedevano mille convitati, tutti egualmente vestiti con abiti pagati dalla Comunità. Povera Comunità! Quegli sponsali le costarono la bellezza di cinquecentomila fiorini d'oro!

Questi banchetti avevano un carattere spettacoloso. Ogni portata era seguita da una muta di bracchi adorni di preziosi collari, da falchi col cappuccio ingemmato, e perfino da cavalli splendidamente bardati. Era il trionfo dell'oro; perfino il pane, al pari di molte vivande, veniva dorato con un procedimento di cui la moderna cucinaria ignora totalmente il segreto. La moda era in questo caso dettata dalla scienza medica del tempo che riteneva la polvere d'oro un eccellente preservativo contro i mali di cuore.

Le salse violente e lo zucchero occupavano un posto di prim'ordine insieme ai vini prelibati e agli antipasti anch'essi inzuccherati. Per solito, come prima imbandigione, si servivano due capponi o uno solo, ma insieme a un grosso pezzo di carne per ciascun commensale. Poi arrosti abbondanti di capponi, fagiani, pernici, caprioli, cinghiali, secondo la stagione, presentati interi o bizzarramente acconciati per dare l'illusione che fossero vivi. In quaresima invece erano confetti, fichi e mandorle, poi pesci grossi alla peperata, minestre di riso e latte di mandorle, cariche di droghe, aringhe salate, lucci arrosto con salse d'aceto, senape, vin cotto e droghe, torte giuncate con guarnizioni di zucchero e frutta; in ultimo, ancora confetti.

Al tempo degli Sforza, la tavola, lussuosissima e spettacolosa, assunse maggior ordine e fisionomia dividendosi in imbandigioni comprendenti ciascuna d'esse una serie di portate, nello stesso modo che una azione drammatica si divide in atti e in scene.

L'accostamento con l'azione drammatica non è fatto a caso: lo spettacolo a soggetto mitologico si associa ai conviti più lussuosi. Man mano che viene portata in tavola una vivanda, mimi, istrioni e cantori la precedono declamando e cantando qualche storia ad essa inerente. Se vengono in tavola arrosti di agnello, Giasone canta l'impresa di Colco e del vello d'oro; se trattasi di vitello è Febo che racconta come l'abbia rubato al divino custode degli armenti di Admeto; per i cervi è Diana a ricordare le avventure d'Atteone mutato in cervo; Orfeo descrive il grande affollamento intorno alla sua lira degli uccelletti che vengono in tavola infilzati sugli schidioni; e così via, mentre i commensali intercalano, ad ogni imbandigione la lavanda delle mani, perchè la forchetta comparve assai più tardi.



Qui sopra: *Un banchetto ducale nel Parco.* - Sotto: *Il Caffè alla Scala, nella prima metà del secolo XIX. Ma a quel tempo anche in teatro si banchettava allegramente nei palchi durante la rappresentazione dell'opera o del ballo.* - In alto: *Apprestamento per un banchetto di gala nel palazzo del conte Batthyani.*



La rovinosa abbondanza di questi pantagruelici banchetti finì in seguito per tornare a vantaggio dei cuochi e dei servi i quali raccoglievano i rilievi delle tavole padronali e li cedevano a vil prezzo ad alcuni rivenditori che vivevano appunto di tale commercio. Costoro avevano i loro banchi di vendita alla periferia, specie nei popolosi quartieri di Porta Comasina e di Porta Ticinese dove tenevan negozio sotto ampi ombrelloni che riparavano dalle intemperie e dal sole le cibarie esposte.

Così nacque il detto «mangiar da pitocco» che aveva significato esattamente opposto a quello odierno.

~

Il Berlioz nelle sue Memorie scrive che avendo assistito ad uno spettacolo alla Cannobiana di Milano, in luogo di musica sentì soltanto l'acciottolìo delle stoviglie e l'odore degli arrosti che si mangiavano nei palchi ed in platea.

Berlioz esagerava; sta di fatto però che l'uso di cenare nei palchi dei teatri era in Milano diffusissimo. Fino al Quarantotto, alla Scala, durante l'opera e il ballo si cenava allegramente e si rinforzavano gli applausi col lancio di piccioni recanti sonetti in onore della «prima donna» o del «primo uomo».

«A tavola non si invecchia» dice un proverbio antichissimo. E una prova di quanto i milanesi prendessero sul serio questo proverbio ci è data dalle pantagrueliche imbandigioni che finirono col costituire la più importante manifestazione delle Accademie burlesche.

Famosi i pranzi dell'Accademia degli Spensierati, uno dei quali, in onore del principe o presidente, ci è descritto dal fondatore dell'Accademia stessa, dopo averci informati che malvasia e vini d'ogni sorta erano serviti in secchi ricolmi dentro i quali ciascuno pescava con ampi «scudelotti» di legno.

In mezzo al convito — dice il nostro — stavano pepe e sale in due «scudelotti» dorati. Quattro conche delle più grandi occu-







Sopra, da sinistra a destra: *Invito a pranzo e « menu » di Casa Litta, al principio del secolo XIX; una fontana di vino nella Piazza del Castello. Tre altri zampilli le schizzavano intorno, ma l'architettura della fontana era piuttosto funeraria; una carta d'invito di casa signorile del secolo XVIII. La formula era cerimoniosa, e la mensa, imbandita nel loggiato aperto sulla campagna, allettantissima.* - Sotto, a sinistra: *La classica lista delle portate di un pranzo alla Corte arciducale; a destra, il « menu » del banchetto ufficiale tenutosi in occasione dell'apertura della Galleria del Gottardo, della quale si vede sulla destra un disegno.*









pavano e imbandivano per il traverso la tavola. La prima era ripiena di qualsivoglia antipasto, l'altre due che formavano il corpo della mensa, erano in tre ordini disposte per ognuna. Sul fondo stavano pesci prelibati; nel mezzo erano in grande abbondanza polli, capponi, starne e fagiani. Sopra di questi spuntava un gran bosco di stecchi inargentato in cima dei quali, come per trofeo, stavano trafitti quaglie, ortolani ed altri volatili minuti. Nell'ultima conca era il dopoposta, cioè le frutta, i canditi le torte e i confetti fra monumentali costruzioni di zucchero.

Questi banchetti finivano sempre in un'orgia sfrenata. Volavano piatti e bicchieri (in previsione di ciò erano di legno) e in ultimo saltava fuori un orbo improvvisato il quale dava bastonate da par suo, cioè da orbo, per sgomberare la sala.

Alla rumorosa allegria di queste riunioni conviviali fa riscontro la rigida compostezza dei pranzi che si tenevano alla Corte Arciducale. Questi, come tutti i conviti signorili, erano regolati secondo la moda di Francia. Importanza grandissima aveva la lista delle vivande scritta in bella calligrafia con decorazioni a colori, qualche volta di gran pregio.

Dopo l'elenco delle portate e dei vini, veniva quello delle persone addette al servizio di tavola: il nome del maggiordomo, del maestro di tavola, dei camerieri, dei dolceri, del caffettiere (quasi sempre un moro) e del coppiere, ciascun dei quali era poi effigiato nel costume della sua carica fra gli svolazzi e i fregi della decorazione.

~

Ma non è in questi lussuosi banchetti che il buongustaio trovava allora, come oggi, le squisitezze di cui può menar vanto la cucina milanese.

L'insegna del buongustaio era di vecchio ferro battuto appesa sulla tarlata porticina di un'osteria dal nome curioso, che contava magari qualche secolo di vita. La tradizione cucinaria aveva qui, o magari nell'ancor più semplice *boeucc* (un antro che era spesso un buco di nome e di fatto) il suo sacrario rimasto inviolato fino a pochi anni or sono.

Qualcuna di queste osterie arricchì addirittura la cucina milanese di nuove invenzioni. Così l'osteria del Fuso, a Porta Romana, era famosa per il suo riso «in cagnone»; non è accertato che si tratti di un'invenzione autentica di quell'oste, ma è certo che il riso da lui usato era di tal qualità e in tal modo cucinato da non trovar riscontro in nessun altro luogo. Alla *Goeubba* era famosa la trippa, ai *Trii Scagn* la mortadella, ai Tre Merli gli uccelletti con la polenta, al *Pioeugg* il lesso, alla Cagnola il formaggio, alla Bovisa gli asparagi, alle Tre Lepri le zuppe, al Loreto la malvasia che aveva reso famose anche le osterie dei Tre Re, del Bissone, della Cazzuola, nome quest'ultimo, che richiama i ricordi in folla alla mente dei vecchi nonni milanesi. In quell'antica osteria fuori Porta Tosa, cara agli amorucci del Goldoni, protetta dall'ombra di olmi secolari, ultima propaggine di un antichissimo bosco dove un tempo si annidavano i malandrini, quanti convegni galanti, quante domeniche in festa!

L'osteria della Cascina dei Pomi invece, frequentata anche dalla Corte Arciducale, era famosa per la cucina accuratissima ed i pesci carpionati oltre che per le primizie orticole. L'osteria della Senavra, che rivaleggiava con la precedente per i pesci sempre freschi di cui si riforniva... negli stagni del vicino Manicomio, vantava i più gustosi stracchini di Milano; quella del Ronchetto era invece diventata celebre per le sue costolette di rane, i suoi risotti di magro, i suoi minestroni.

Una delle più caratteristiche osterie milanesi era quella della Polpetta, a Porta Monforte, rinomata per i tartufi e i frizzanti vinelli di Montevecchia. Era l'osteria degli intellettuali e degli artisti, molti dei quali come De Albertis, Cremona, Gignous, Grandi, Fontana, Borgomainerio, avevano il vicino il loro studio.

Ma un giorno qualcuno scoperse in una casa della contigua via Vivaio certi portinai che sapevano cucinare in modo tale da far morire d'invidia anche l'oste della Polpetta. La portineria fu presto invasa dai più ghiotti, sicché i portinai trasformatisi in osti, furono costretti ad impiantare a loro volta una piccola osteria nella vicina ortaglia di casa Cicogna, dove venne in seguito costruito l'Istituto dei ciechi; ortaglia che passò alla storia come la roccaforte della scapigliatura artistica milanese.

Lunghe tavolate all'aperto raccoglievano commensali d'eccezione fra i quali erano gli artisti più illustri di tutta Italia: perché non soltanto gli scapigliati milanesi frequentavano l'ortaglia di via Vivaio, ma anche pittori, musicisti e letterati d'ogni regione, di passaggio a Milano.

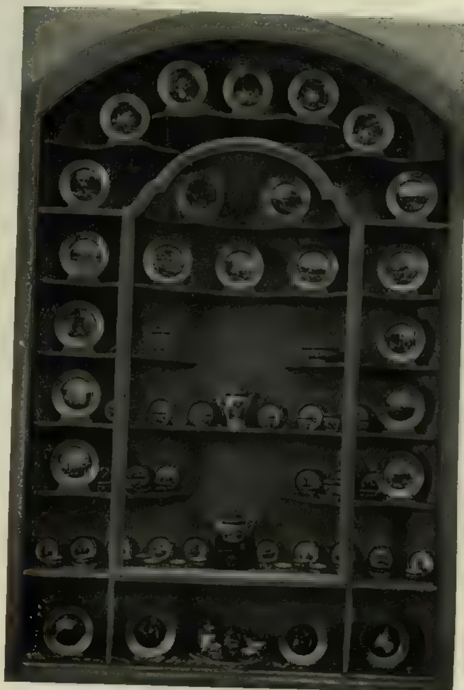
Qui tra il folto della verzura, all'ombra di alberi venerandi, in assoluta libertà, col giuoco delle bocce a portata di mano e la compagnia di un branco di oche petulanti che garrivano i commensali quando la discussione si faceva troppo clamorosa, i nostri scapigliati trascorrevano le sere di bel tempo fino ad autunno inoltrato.

Ultimo a disertare l'ortaglia, quando gli alberi erano già spogli e la neve si annunciava vicina, era Emilio Praga. Col bavero del soprabito tirato fin sugli orecchi, la barbetta bionda ghiacciata dal rovaio e il figlioletto Marco per mano, lo si vedeva misurare a gran passi il giuoco delle bocce. Poi scompariva anche lui, portandosi dietro di sé come un'ombra quel suo esile pupo, quella sua inguaribile malinconia, quella sua aria svagata d'eterno sognatore.

GINO GIULINI



Anche il «menu» qui sopra si direbbe di un banchetto ufficiale ferroviario e internazionale col treno sul bordo superiore e gli stemmi che lo adornano. - Sopra, a sinistra: «Menu» di una partita di caccia del secolo scorso; a destra, il frontespizio della carta delle vivande di un convito all'Osteria dell'Isola Bella nel gennaio del 1894.

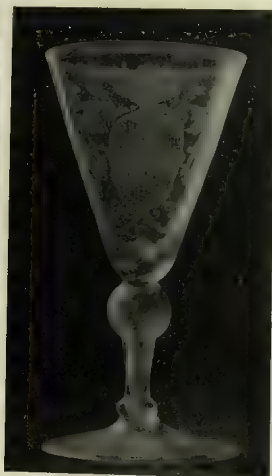




Sopra a sinistra: *Servizio di Sassonia regalato alla Principessa Cunegonda di Sassonia in occasione del suo matrimonio col marchese Giovanni Patrizi (Fine del 1700).* - A destra. *Servizio di Sèvres regalato dall'Imperatore Napoleone III al Cardinale Costantino Patrizi quando battezzò il Principe Imperiale a Parigi. Proprietà marchese Giuseppe Patrizi.* - Sotto ai lati *Coppa e calice di vetro inciso (Museo di Murano)*, al centro *Fiaschetta con originali pitture a smalto. Secolo XVI.*









Stupendi esemplari di quelle arti ceramistica e vetraria italiane che ancor oggi continuano con indefesso studio la bella tradizione. - Sopra. Maioliche di Pesaro. - Sotto: Compostiera di vetro finemente inciso, ammiratissimo esemplare esistente nel Museo del Vetro a Murano.





Oliera di cristallo di G. Briati esistente nel Museo del Vetro a Murano. - Sotto da sinistra: « Caricature della moda », vetri dipinti (Museo del Vetro, Murano). Fiasca per granaglie, dell'800.



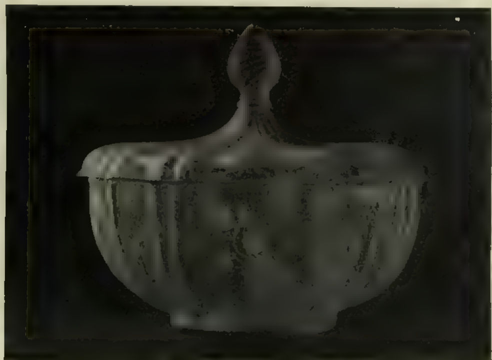


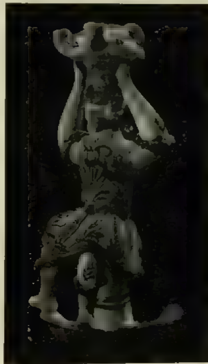


Porcellane di Vinovo della fine del secolo XVIII appartenenti al Museo Civico di Torino. Questi due esemplari hanno figurato ammiratissimi tra i molti e rari oggetti esposti poco tempo fa alla Mostra del Barocco piemontese. - Sotto: Compostiera di vetro inciso (Museo di Murano).



Centro da tavola in cristallo inciso di G. Briati (Museo di Murano). - Sotto a sinistra: Una fiaschetta di maiolica pugliese, dipinta. - Sotto a destra: Centro da tavola di bellissima fattura.













I pregi d'arte delle ceramiche italiane sono noti a tutti gli appassionati intenditori collezionisti che sono gelosi dei « pezzi » di maggior valore che riescono talvolta ad accaparrarsi. - Qui sopra da sinistra: Vediamo uno splendido vaso sardo la cui lavorazione ci stupisce per la grazia minuziosa e per l'eleganza, un piatto finemente dipinto e un boccale con delicati e suggestivi motivi di paesaggio. - Sotto: Centro da tavola composto di coppa con frutta e gabbiani in vetro corroso.







Ecco altri pregevoli pezzi creati dal gusto aristocratico dei nostri ceramisti che in molte regioni d'Italia con un encomiabile spirito di emulazione non ristanno dal produrre oggetti sempre più perfetti e di sempre aggiornatissimo stile. - Qui sopra: Anfore di linea squisita uscite dalla fornace calabrese del notissimo maestro Carmelo Mangione; servizio e piatti fini di Laveno. - Sotto: Alcuni splendidi esemplari di lavorazione ricordante i tipi più in voga nel secolo XIX.





AUTARCHIA DELLA CLASSICA CUCINA ITALIANA

OSTERIE DI ROMA

Dai primi albori della primavera agli ultimi aneliti dell'estate di San Martino, quando la domenica vedo i romani avviarsi verso le osterie suburbane per andarsi a distendere giocondamente sui prati a merendare, penso ch'essi si mantengono sempre gli stessi degni discendenti di quel popolo che pur avendo conquistato il mondo ha sempre domandato al ventre una delle più intense soddisfazioni della vita. Vuol dire che alle pareti del triclinio, il romano d'oggi preferisce l'aria aperta della campagna e se non consuma i pasti come un tempo coricato su di un divano dinanzi alla mensa sontuosa, si sdraia comodamente sull'erba intorno ad una tovaglia di bucato. E non domanda più all'oste sorridente e *pacioccone* il medicato Cipro, l'annoso Falerno, il dolciastro Rodi ma il genuino ambrato nèttare di Frascati, di Grottaferrata, di Marino, incantevoli paesini disseminati intorno al Monte Cavo che troneggia maestoso e sulla cui cima sono i ruderi del tempio di Giove attorniati da quercie vetuste.

Si può dire che tutti gli italiani siano, più o meno, ghiotti dei loro piatti speciali i quali costituiscono in fondo, la nota caratteristica di ogni regione. Pantagruelici però come i romani, credo non esistano in nessuna parte del mondo. La cucina romana oltre ad avere una vasta, tradizionale rinomanza ha una sua letteratura pratica e rispettabilissima, da Adolfo Gianquinto ai coniugi Boni: il primo cuoco di professione, i secondi cultori appassionati di culinaria, autori tutti e due di libri importanti e diffusi.

Benché la cucina nostra venga preparata con semplicità è sempre sostanziosa, discreta di odori, ricca di condimenti. Il romano disprezza la pietanza insapore che definisce *sciapa* come disdegna il manicaretto di complessa preparazione a base di *spuma*, di *béchamelle* e altre salse più o meno complicate e piccanti. Porta invece alle stelle i piatti popolari composti siano di carne di vitello, di manzo e d'interiori diversi cucinati col lardo o col sugo di pomodoro. Sono assai apprezzati lo *stufatino* col sellero, la *trippa* di bue insaporita nel sugo di carne, la *pagliata* (intestini di vitella) coi rigatoni, la *coda alla vaccinara* (pezzi di coda di manzo in umido conditi con sedano), i *fagioli* nel tegame in umido con *le cotiche*. Piatti dozzinali, da osteria se volete, ma che cucinati con amore diventano degni della tavola d'un principe. Non è forse per il desiderio di gustare in allegra compagnia, qualcuno dei piatti qui sopra citati quello che spinge alla riunione i «Romani della Cisterna» prima, e i «Romani e romanisti» poi, caratteristiche brigate di oggi che vantano commensali illustri e non illustri però tutti autentici romani che hanno il culto per la buona cucina?



Tavolate all'aperto nelle «ottobrate» romane. Ma tutti i mesi son buoni a Roma per mangiar di gusto nelle osterie incomparabili. Ecco, in alto, una riunione dei «Romani della Cisterna» nell'osteria omonima in Trastevere. Fra i commensali, si vede l'on. Bottai fra Trilussa e l'indimenticabile Petrolini. E c'è D'Amico, e Jandolo, e giornalisti, e artisti..

Pietro Cossa, il celebre commediografo romano, ch'era mangiatore e bevitore rispettabilissimo, scriveva un giorno a un suo collega di Napoli. «M'inviti costì a mangiare il *sanguinaccio*; ti confesso con tutta lealtà, che non l'ho mai mangiato né lo mangerò mai... Mi ripugna! Però ti ringrazio ugualmente e sono io che invito te qui a Roma a mangiare la *trippa alla romana* in una osteria del Trastevere».

Quale fosse l'osteria non so precisamente. Forse il «Melone»? o «I tre scalini»? o Cucciarello in Piscinula? Non so. Lo scrittore le conosceva tutte e tutte le frequentava specie dove trovava un buon bicchiere di vino. Egli era anche ghiotto del risotto ma condito ab-



bondantemente con rigaglie e con funghi. Quando si recò a Milano per l'inatteso, strepitoso successo del *Nerone* scrisse a Virginia Marini di pensare nostalgicamente al risotto romano tutte le volte che in una trattoria s'incontrava con la faccia gialla del risotto meneghino.

La ricorrenza delle feste natalizie, del Capo d'anno e della Pasqua che per gli italiani tutti si risolvono sempre in banchetti più o meno sontuosi, per i romani sono pretesto di àgapi interminabili, della cui preparazione si occupa tutta la famiglia due settimane prima. Per la borghesia e per il popolo poi sono le feste maggiori dell'anno e come festeggiarle meglio se non a tavola in mezzo ai parenti e agli amici?

La natura provvida pare abbia distribuite ad ogni mese le sue specialità ed il romano infatti ogni mese non tralascia di profittarne per soddisfare alle esigenze del suo stomaco. Per San Giuseppe si *attrippa* di frittelle, per l'Ascensione c'è la *giuncata*, delicatissima, fatta col latte quagliato, per San Giovanni ci sono le lumache accuratamente spurgate e affogate in tegame nel sugo di pomodoro. S'arriva a maggio, il mese più favorito dell'anno, il paradiso dei ghiottoni romani: piselli al prosciutto, fave al guanciale e carciofi *alla giudia;* quest'ultimi, fritti nell'olio d'oliva che li fa dorati a croccanti al di fuori e li conserva bianchi e tenerissimi all'interno, costituiscono una specialità della cucina nostra, specialità che dura quasi tutto l'inverno! Inaffiata poi dal *cannellino* frascatano manda in estasi romani e stranieri. Sopraggiungono le ferie d'Agosto con la strage dei polli nelle osterie campestri. Di settembre entrano in scena i primi teneri abbacchietti romaneschi che, sian fatti color dell'oro allo spiedo, o alla *cacciatora* in padella col pepe e le acciughe, o *brodettati* in casseruola con prosciutto, uova sbattute e sugo di limone, formano il piatto forte d'ogni pranzo. Non parliamo delle deliziose costolette cotte sulla graticola a brace lenta e che i romani dicono «cotte a scottadito». Esse s'accompagnano divinamente con la *misticanza* tenera dell'orto. Poi, coi primi freddi, il maiale con le sue infinite risorse: ma questo è di tutte le regioni per quanto di tutte le regioni non sia il vino asciutto dei castelli che ne aiuta mirabilmente la digestione.



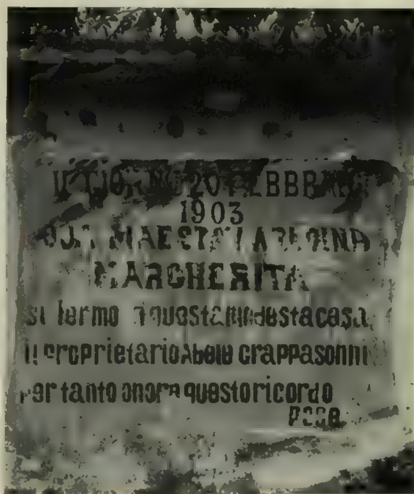
Il celebre commediografo romano Pietro Cossa, che era un gran mangiatore e bevitore, conosceva tutte le osterie di Roma e le frequentava tutte. Preferiva la trippa e il risotto condito con regaglie e con funghi. Ma a Milano, durante il grande successo del suo «Nerone», non riuscì a conciliarsi con la «faccia gialla» del risotto milanese. – In alto: Folla, trombe e allegria nella Roma del 1880. – Sotto: Un'antica stampa della baldoria romana nella notte di San Giovanni, tradizionale festa popolare che è ancora in uso.

A proposito di vini, sulla via Tuscolana si alza più che una torre un torrione robusto che si denomina oggi Torre di Micara. Ebbene essa è costruita su di un antico sepolcro romano: quello di Lucullo. Pochi ricordano ch'egli fu uno dei più brillanti generali, Governatore dell'Africa e vincitore di Mitridate, tutti, però, sanno ch'egli fu il più raffinato ghiottone del suo tempo. Amareggiato dal mondo si avvide, in piena maturità, che nel mangiare bene e nel bere meglio era forse l'unico scopo dell'esistenza. Ebbene suo fratello Marco Licinio, alla di lui morte, gli eresse la tomba alle falde del Tuscolo. Perché quando di ottobre cominciano a fervere nei tinelli le opere per la svinatura, l'ombra del fratello scomparso che aveva tanto amato quei luoghi, potesse ancora inebriarsi di quel caratteristico acre e delizioso profumo che si diffonde all'intorno e che par quasi l'alito degli Dei!

AUGUSTO JANDOLO

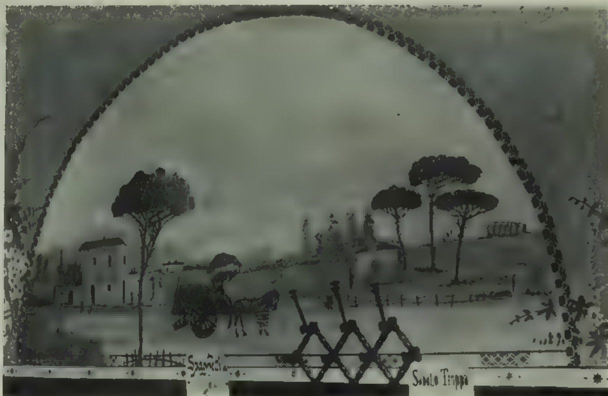


Nei giorni di festa, le osterie sono particolarmente affollate. Gli avventori non possono certo pretendere un tavolino per ciascuno, e vanno occupando, alle varie tavole, i posti disponibili. Ma il vino de li Castelli spinge alla cordialità e si fa presto ad attaccare discorso. Quando poi è sera, i lampioncini alla veneziana aggiungono un altro tono di gaiezza alle belle bevute in comitiva. - Sotto a sinistra. *Una rozza lapide che ricorda una breve fermata di S. M. la Regina Margherita nella casa dov'è l'osteria di Grappasonni, sulla via Tiburtina.* - A destra: *Una venditrice della squisitissima «porchetta». Il Romano che va a colazione ne compra una fetta che gli servirà da antipasto...*





Ammirate questa artistica decorazione di una popolare osteria in via dei Sediari Sotto il bel quadro sintetico della campagna romana fanno un bellissimo vedere l'attaccapanni e i cartelli che annunziano gli spaghetti per tutte le ore e la trippa per sabato. – Sotto è un caratteristico carretto, di quelli che portano il vino de li Castelli.



Date uno sguardo qui sotto, a queste insegne; il vino nuovo di Zagarolo, all'osteria dei Tre Scalini è aumentato di prezzo; ma se è « a portar via » allora costa meno. « Vini dei Castelli, cucina romana » quale miglior richiamo per un buongustaio in cerca di colore locale? La Sora Rosa, poi, è addirittura un « ristorante » sul serio.









AUTARCHIA DELLA CLASSICA CUCINA ITALIANA

BAGNA CAUDA E FONDUTA

Poi che devo parlare di gastronomia piemontese, comincerò — per dimostrare la mia competenza — col trascrivere la ricetta di un piatto di mia invenzione o che, quantomeno, porta il mio nome: *Uova alla Salvator Gotta* ossia *Uova in agrodolce*. La ricetta è stampata in un libriccino di gastronomia edito dalla Società Notari, in Milano.

Si fa lessare una dozzina di uova in modo che non riescano troppo sode, si levano dall'acqua, si sbucciano e si tagliano a quarti longitudinali. Quindi si pongono in casseruola 50 grammi di burro e un quarto di cipolla cruda tritata finissimamente; si fa sciogliere il burro sul fuoco; quando la cipolla è rosolata, si aggiungono un quarto di litro d'aceto bianco, quattro grossi cucchiai di zucchero e un pizzico di sale. Si fa bollire il tutto un po', finché la salsa sia alquanto condensata. Allora si leva la casseruola dal fuoco, si travasa nel piatto di servizio nel quale si aggiungono i quarti di uova. Si porta in tavola il piatto che deve essere servito caldo.

Non pretendo il diritto d'autore; tanto più che — devo pur confessarlo — il manicaretto non fu proprio inventato da me ma dalla mia nonna materna, una vecchina austera e tutta grazia, di multiforme talento, soprattutto celebrata in arte culinaria. E poiché la sua arte era caratteristicamente piemontese, ossia orientata specialmente nella confezione di piatti piemontesi, io fin da bambino acquistai una certa competenza circa la gastronomia del mio paese. Il nonno e la nonna abitavano in un villaggio del Monferrato, nella piana vicina al Po. Avevano una grande casa isolata, tra il rustico e il gentilizio, ombreggiata da pioppi secolari; fino a che i nonni vissero, io vi trascorsi i mesi dell'autunno tutti gli anni, quelli dell'infanzia e dell'adolescenza.

Festa dei tartufi, festa della vendemmia, festa dei Santi. Ognuna di queste feste culminava con un banchetto. Ogni banchetto non era da prendersi in considerazione se la sua lista non comprendeva almeno dodici piatti. A quei tempi, s'usava portarli quasi tutti contemporaneamente, disponendoli nel centro della tavola. In quel coro di appetitose fragranze, il tono alto dei tartufi dominava.

Due o tre minestre e tutte a base di tartufi: risotto con tartufi, agnolotti con tartufi, spaghetti con tartufi. Poi, tartufi con gli uccelletti, fonduta con tartufi, insalata di tartufi. In Piemonte, e soprattutto in Monferrato, nell'autunno e nell'inverno l'abbondanza dei tartufi che pullulano dalla terra grassa, sulle colline, alla base dei castagni, consente questi scialì. E il tartufo è forse una delle caratteristiche più notevoli della cucina piemontese: uno dei pochi prodotti della terra che, pei buongustai, sia considerato degno di culto. Ho degli amici veneziani che tutti gli anni, verso la fine d'ottobre, partono dalla Serenissima e vanno, come andrebbero a un santuario, in pellegrinaggio ad Alba, ove si stabiliscono per due o tre giorni durante i quali non mangiano che vivande cosparse di tartufi. Credo che da Alba passino poi a Uscio o a Montecatini. Merita, a ogni modo, di fare una gita domenicale ad Alba, in autunno, (oltreché per gustare tartufi chiari e tartufi scuri) per studiare i volti compresi di religioso raccoglimento dei clienti che affollano le trattorie famose, e taluni vengono di molto lontano. Nei posteggi pubblici le automobili sostano numerose tanto come in quelli delle grandi città in prossimità dei teatri ove si svolgono spettacoli di grande attrazione.



Ogni anno si svolge ad Alba, in provincia di Cuneo, la « settimana della fiera del tartufo ». Ammirate queste ragazze albesi in costume per il classico raduno della ghiottoneria.



Il piatto naturalmente più ricercato nella stagione dei tartufi, è la *fonduta;* che è piatto caratteristicamente piemontese non solo perché sia stato inventato nella terra di Gargantùa, ma perché, a comporla, occorre la fontina, formaggio di pretta origine valdostana e a profumarla occorrono i tartufi che la terra di Piemonte produce in abbondanza.

Meno conosciuta, ma forse più ancora caratteristica, è la cosidetta *bagna cauda*, che si compone d'olio, di burro fritto con aglio ed acciughe e si deve mangiare in bollore, nel tegamino. Vi si intingono pezzi di cardo crudo, pezzi di pane e vi si beve sopra vino rosso, vino di Piemonte: freisa, barbera, barolo o grignolino.

~

Ma torniamo alle feste patriarcali. È nelle case patriarcali e specialmente in campagna che si conservano le solide virtù e, massime, quelle gastronomiche. Nelle grandi città è possibile che molti trascurino la Notte dei Morti, o la considerino come una notte qualunque. Negli alberghi si balla, nei teatri si dimentica la realtà della vita, nei caffè luminosi si chiacchiera e si ride. Ma in campagna e in provincia (parlo soprattutto della campagna e delle provincie piemontesi) non v'è alcuno che non si raccolga un poco, in compagnia dei suoi cari, nelle vaste case patriarcali, nei modesti appartamentini, a meditare, a pregare... e a mangiare.

Il primo di novembre è giorno festivo: festa di tutti i Santi. Ma verso sera, dopo i Vespri, le campane cominciano a suonare a distesa e richiamano le ombre di tutti i Morti. I quali tornano senza forme di realtà: sono pianto di campane, sono atmosfera di ricordo, sono tramonto grigio, tenebrore di mistica notte autunnale. Forse la debolezza umana li richiama, o un bisogno infinito di pietà, o una necessità dolce di credere nell'eterna vita dell'anima, non fosse che per la sosta di poche ore. E in quelle poche ore la debolezza umana si rinfranca: a tavola.

Ho già accennato a feste di tal genere che si svolgevano nella casa dei miei nonni materni, in Monferrato, e i banchetti, allora, consistevano di almeno dodici portate e si bevevano almeno tre o quattro sorta diverse di vini « nostrani » a cominciare dal candido Canelli per arrivare talvolta al formidabile Carema, al dolce ed alcoolico Caluso, al valdostano preziosissimo Châmbave. Ma ho dei ricordi anche più recenti della Notte dei Morti, con relativo banchetto e recitazione del Rosario: ricordi che riguardano Giuseppe Giacosa.

Egli era un buongustaio, ligio alle tradizioni, fedele alle virtù della cucina piemontese, al gusto della quale aveva convinto quasi tutti i suoi illustri amici che d'estate e d'autunno frequentavano la sua villa di Parella, presso Ivrea: Arrigo Boito, Giovanni Verga, i fratelli Pozza, la Duse, l'architetto D'Andrade, i pittori Teja, Avondo; e Praga e Pastonchi e tanti altri. Dai primi d'ottobre fin quasi a Natale, tutte le sere, in casa Giacosa, dopo il pranzo si serviva un piatto di castagne. Il poeta non solo ne era ghiottissimo, ma le considerava quasi come un simbolo della tra-

dizione gastronomica canavesana, in autunno. Invitando qualcuno a pranzo, generalmente si esprimeva così:

— Vieni (o venga) da me (il giorno tale) a mangiare un piatto di castagne.

Il «piatto di castagne» significava tutto il pranzo, per antonomasia.

Caldarroste o bollite, bollite con la buccia e senza buccia, le castagne, che abbondano su pei monti canavesani, detter gioia al poeta più d'ogni altra vivanda prelibata.

— Mi tengo un po' di appetito per poter mangiare, infine, molte castagne. — E ne conosceva le varietà al tatto, al colore: più rosse quelle della collina d'Alice, più scure quelle della Serra: più si sale verso le alture della Valle d'Aosta, più le castagne son piccole e brune. Ma non è detto che le grosse sian gustose più delle piccine·

— *Castagna cita, qust ca dà vita.* (Castagna piccola, gusto che dà vita).

La notte dei Morti del 1905 io ebbi l'onore di far parte dei commensali del tradizionale banchetto, ch'ebbe luogo nella casa del decano della vasta famiglia Giacosa: l'avvocato Savino Realis, fratello della signora Paolina, mamma del Poeta. Io avevo allora diciotto anni. I posti intorno alla vastissima tavola erano stati assegnati dalla padrona di casa, un figlio della quale aveva scritto i cartellini da mettere sul piatto. Ogni cartellino portava un nome e sotto ogni nome due versi. Sotto il mio, i versi eran questi:

È musico, poeta e prosatore,
Che Dio gli mandi presto un editore.

Non dimenticherò mai quel pranzo: a elencar la lista dei piatti, che vennero serviti, si compendierebbe tutto quanto forma la caratteristica della cucina piemontese. Finito il pranzo, il Decano intonò il Rosario dicendo il primo versetto delle *Ave Maria* cui rispondeva il coro dei parenti inginocchiati sul tappeto, giovani e vecchi, uomini e donne· *Sancta Maria, Mater Dei*... Anche il Giacosa inginocchiato, la grossa testa piegata su una seggiola ripeteva, col coro:

— *Ora pro eis.*

L'anno seguente, in quella stessa sala, nella Notte dei Morti, si pregava anche per Lui.

~

E mi sovviene pure d'un altro poeta canavesano, che allo stesso modo del Giacosa, ma con un po' meno d'appetito, amava la cucina piemontese: Guido Gozzano. Quando il suo stato di salute glie lo consentiva, il Gozzano amava, più ancora che mangiare, stare a tavola; e gli piaceva conoscere i segreti delle cuoche rinomate, andare alla ricerca dei ristoranti e delle trattorie famose, essere invitato a pranzo nelle case dei buongustai fedeli alle buone tradizioni della cucina piemontese. Ricordo di avere pranzato con lui parecchie volte al «Cambio» di Torino, in quell'ombra antica e silenziosa, dove la eccellenza dei cibi non è meno religiosa della storia che aleggia sopra al tavolino di Cavour. E ricordo una mangiata di *bagna cauda* e di *fonduta* in un ristorante presso la Basilica di Superga e un'altra di ravioli con tartufi e d'insalata di *aciuin* da «Angelo» al Lago Sirio presso Ivrea, dopo una gita fatta con lui e Amalia Guglielminetti al Castello di San Giuseppe. La Guglielminetti era venuta su con noi, vestita come per un tè danzante: pizzi color sciampagna, un cappellone grande come un ombrello, scarpette di seta coi tacchi alti un palmo. Nella discesa giù dal sentiero rupestre, perdette un tacco e ci toccò portarla, il Gozzano ed io, sulle mani intrecciate a sediolino. Da «Angelo», al Lago Sirio, mangiò con molto appetito anche lei; ma con l'aria di non dare importanza ai valori della cucina, irritandosi anzi un poco al nostro «commento dei cibi».



Il Gozzano, del resto, ha lasciato traccia, nei suoi versi, della sua passione per le buone tradizioni culinarie piemontesi.

Ricorda alla signorina Felicita:

Talora — già la mensa era imbandita —
mi trattenevi a cena. Era una cena
d'altri tempi, col gatto e la falena
e la stoviglia semplice e fiorita
e il commento dei cibi e Maddalena
decrepita e la siesta e la partita...

Per la partita, dopo cena, giungevano il notaio, il sindaco, il dottore: tutto «l'inclito collegio politico locale». Ma siccome egli era un «trasognato giocatore» quei signori l'avevano in dispregio. E allora dice:

M'era più dolce starmene in cucina
fra le stoviglie a vividi colori;
tu tacevi, tacevo, signorina;
godevo quel silenzio e quegli odori
tanto tanto per me consolatori
di basilico, d'aglio e di cedrina.

Maddalena rigovernava lentamente e Lui, smarrito nei suoi sogni, «accordava le sillabe dei versi, sul ritmo eguale dell'acciottollo».

Sotto l'immensa cappa del camino
(in me rivive l'anima d'un cuoco
forse) godevo il sibilo del fuoco;
la canzone d'un grillo canterino
mi diceva parole, a poco a poco,
e vedevo Pinocchio e il mio destino.

~

Ma non potrei chiudere queste mie brevi note e questi miei vecchi ricordi intorno alla gastronomia piemontese, senza rievocare ancora la Nonna e descrivere la giornata in cui ella faceva la mostarda d'uva: prelibatissima.

Tutti gli anni ella si accingeva a cuocere la mostarda d'uva nel giorno in cui gli ospiti-parenti partivano: mio padre e mia madre per Ivrea, i miei zii e i miei cugini per Genova. Le cure di quel lavoro la distraevano dal dolore del distacco: attenzione e pazienza occorrono perché la mostarda d'uva riesca con tutte le regole dell'arte.

Fin da ieri ha fatto sgranare i grappoli, sbucciarne gli acini, setacciarne il mosto. Stamane, ella e la serva Angiolina si sono alzate alle quattro. Quantunque lieve, il loro passo giù per le scale mi svegliò: sentii sonare l'«Angelus» e, poco dopo, romorio di carri su la strada e infine il ridestarsi della casa isolata in mezzo agli orti. Scesi in silenzio dabbasso.

La Nonna, parca di parole, vestita di nero, linda, diritta come sempre, sorvegliò, tutto il giorno in cucina, Orsola ed Angiolina che non lasciassero mancare il fuoco sotto il pentolone della mostarda.

— Vedi? — Mi diceva. — Osservi? Stai attento? La bollitura dev'essere quasi impercettibile. Se bolle forte il mosto s'attacca sul fondo e non c'è più rimedio: la pasta è rovinata.

Io mi divertivo, intanto, d'aiutare Angiolina ad affettare le mele cotogne e le pere martine, mangiandone, tratto tratto, qualche torsolo asprigno.

— Il fuoco deve durare dalla mattina a notte alta, così. Alle cinque butteremo nella pentola le fettine di frutta. Dopo qualche ora proveremo se la cottura è finita. E sai come si fa? Si prende un cucchiaio e si segnano in croce due solchi nella pasta della pentola; se i solchi resistono, se i loro margini non si richiudono, allora vuol dire che la mostarda è fatta.

Tentarono la prova alle dieci di notte. Io stesso volli segnare i solchi in croce, facendo con la mano libera sotto la tavola le corna contro al malaugurio. Poi assaggiai la mostarda: squisita.

Lavorammo ancora fino all'una a riempire con essa i barattoli che via via il nonno richiuse, flemmatico, piano piano, con la cartapecora.

~

Di quei vecchi barattoli di terracotta, uno ho conservato. È qui sul mio tavolo da lavoro, da oramai tanti anni, e spesso vi metto dentro un fiore. Sulla sua pancia giallina, è un ingenuo cartiglio rococò, in mezzo al quale è scritto a caratteri arcaici: *Buon appetito.*

SALVATOR GOTTA

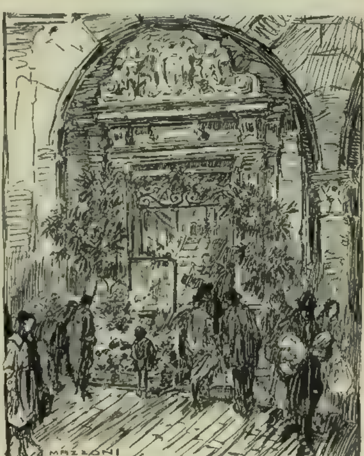


Come ad Alba si celebra annualmente la Fiera del tartufo che fa convenire nella graziosa cittadina gran numero di ghiottoni che si abbandonano alle gioie del tubero profumatissimo, così a Santena si svolge a suo tempo la Fiera degli asparagi (in alto) con un corso di carri addobbati del saporosissimo ortaggio. - Qui sopra: Una istantanea di contadina novarese nel suo costume caratteristico.

AUTARCHIA DELLA CLASSICA CUCINA ITALIANA

LIGURIA GASTRONOMICA





Il proverbio *A tavola non s'invecchia* è di tutti i popoli e Beppe Giusti lo ha rinvigorito per i toscani addirittura in assoluto: *A tavola si diventa giovane*. Ma credo che sia soltanto ligure una locuzione figurata che si traduce semplicemente in *mettere le gambe sotto la tavola*, ciò che significa sedere a pranzo esiliando ogni cura o grattacapo.

E quando, specie nel giorno di Natale, il buon borghese pater familias, dopo le tre messe in Duomo, quelle di lusso *per le belle signore*, verso l'una metteva le gambe sotto la tavola e spiegava il tovagliolo, ferrava idealmente la porta e non avrebbe dato udienza né ad Andrea Doria né al generale Massena.

Quei pranzi di Natale d'una volta, sembrano favolosi oggi. Non che oggi si digiuni, ma in paragone d'allora si è diventati d'una frugalità spartana. In quei tempi c'era la sua brava ragion d'essere per impazzire almeno una volta l'anno, se si pensi che mura insuperabili s'elevavano fra solennità e solennità, rade, intercalate in un lavoro continuo sostenuto con coraggio privo di piaceri. Naturale che festeggiassero gastronomicamente il Natale, dopo la lunga novena, e la Pasqua, dopo la settimana santa, e scontassero il breve carnevale con la lunga quaresima, sì e no interrotta dalla Pentolaccia. Naturale che dopo avere usato mesi e mesi una cucina sana, come la genovese, a base d'olio e di basilico, priva di grassi e di salse difficili, si violasse ogni tanto la regola, e, con le gambe sotto la tavola, si cercasse la soddisfazione dell'abbondanza. Ora in certe vecchie famiglie liguri della buona borghesia, governate da una massaia col suo bravo mazzo di chiavi, il pranzo di Natale, ad esempio, acquistava l'importanza d'un avvenimento, se non preparato mesi prima, almeno scrupolosamente sorvegliato. Rammento i pranzi natalizi della mia infanzia, tutti uguali per confessione delle singole padrone di casa, liguri per eccellenza. Niente antipasti che tolgono la voglia di piatti più consistenti. Una minestra col brodo di cappone: per pasta quelli che, in Liguria, si chiamavano erroneamente maccheroni ed erano i maltagliati di fabbrica genovese. Qualcuno voleva che non mancasse un sottile assaggio di trippa, per mettere una macchia di colore, e vi so dire che non ci stonava.

Subito dopo, il cappone con un contorno di manzo lesso. . Come intermezzo il sanguinaccio (*berödo*), ben bucato sulla graticola, per non farlo scoppiare, scrigno di pignoli e di pistacchi, appetitosissimo. Era la manna dei piccoli. Infine l'arrosto di vitella, candido, cotto all'acqua consumata. Quindi appariva il famoso panettone alla genovese, impastato senza uova, perché durasse a lungo e si potesse mangiar nei giorni di magro rigoroso, ricchissimo d'uva passa e di cedro a profusione. Come chiusura le frutta, specialmente secche, ma senza esclusione delle mele, degli aranci e dei mandarini. Non màncavano gli ananas e le banane portate dai lunghi viaggi intorno al mondo.

Tutto questo — meno l'arrosto — si trovava già in casa da tempo. I vecchi Liguri — chi sa! forse a terrore dell'assedio del 1800 — quando si aprivano i mercati d'autunno, andavano a gara nel far le provviste: pasta e pollame, funghi e frutta secche, prosciutti e varia salumeria, d'ogni ben di Dio. Persino i sanguinacci si facevano preparare in casa, perché fossero più ricchi. Mele ed aranci poi si compravano a cestoni, e se ne guarnivano i tetti degli armadi, ove per lo più andavano a male. Che tormento per i piccoli essere presi in braccio, seduti sulle spalle e invitati a cercar bene se ci fossero mele guaste, che si dovevano mangiar prima delle altre, ciò che in definitiva poi si traduceva nell'avere in tavola sempre frutta intaccate, bel risultato delle provviste autunnali. Il Capodanno e le feste carnovalesche vedevano il trionfo dei ravioli, che son ben diversi dagli agnolotti di altre regioni. Anzitutto è gloria di massaia farli piccoli e ben gonfi, senza pasta vuota intorno, cioè senza economia.

Un gentiluomo genovese spiegava al Presidente de Brosses il carattere dei suoi concittadini.

— Figuratevi, — gli diceva, — i ravioli: più ripieno che pasta. Gli agnolotti di certuni, che conosco io, sono fatti di molta pasta e di poco ripieno. È per questo che non ci intenderemo mai, con chi so io.

Con la Pasqua era poi di prammatica l'agnello e per la settimana santa la famosa torta pasqualina, i cui elementi principali sono le uova fresche, l'olio fino e le sfoglie sottilissime e numerosissime. È una torta di magro, con ripieno fondamentale di bietole o di carciofi: le sfoglie, sopra e sotto, raccolte all'orlo, sono l'orgoglio delle massaie che vanno a gara a chi ne fa di più, non solo, ma distaccate così l'una dall'altra che ci passa *l'aria*. Per lo più se ne vantano cinque o sei sopra e sotto, ma se ne fecero con diecine, le torte storiche, a sfida. Le mogli di due grossi borghesi di Chiavari si sfidarono, ad esempio, e, per trovare un giudice giusto, ricorsero al Vescovo. Forse ricordavano la sfida fra gli Adorno e i Fregoso, le due famiglie nemiche per secoli, come più tardi i Fieschi e i Doria. Veramente un Adorno aveva sfidato un Fregoso — o viceversa, ché deve essere leggenda — a *giudizio di Dio* nel campo di Sarzano. E certe sfide finivano sempre con un parapiglia generale, ché i partigiani di chi parea cedere gli correvano in aiuto, ciò che faceva muovere gli avversari, naturalmente. Il Vescovo, per impedire il giudizio, ricorse ad una trovata geniale, che per un momento assopì veramente la contesa: Parlò così ai contendenti:

— Tutti e due volete comandare nelle cose di città? E sta bene. Vi batterete alla torta pasqualina

— Come sarebbe a dire?

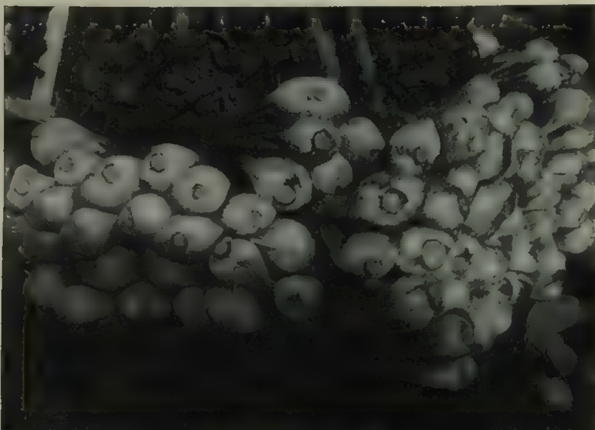
— Chi farà più sfoglie, dimostrerà di aver più diritto dell'altro di *tenere le mani in pasta*.

Non pretendo di garantirne l'esattezza storica. Nella *Vita privata dei Genovesi*, il Belgrano s'è scordato di raccoglierla, o ci ha sorriso sopra, dopo averne citate ben altre non meno grosse, che vi racconterò. Io la tengo da un vecchio padrone di trattoria, celebre per le sue torte pasqualine. E i padroni di trattoria, dal famoso *Rettorica* citato dal Barrili per avere fatto tacere un dotto professore tedesco, spiegando una tabella che parlava della conversione dei genovesi da parte dei Santi Nazario e Celso, al non meno famoso Carlino Pescia — di cui vi parlerò fra poco — hanno sempre avuto ragione: meno polverosi atti notarili e più palato, cioè gusto.

Ma poiché abbiamo fatto un'incursione nella Storia, se non vi dispiace restiamoci un pochetto



Il trippaio, litografia dell'illustre pittore genovese Federico Peschiera (1814-1854), con gli avventori che bevono il brodo di trippa. - In alto, a sinistra: Il pizzicagnolo di Soziglia, dove era anche il macello e la fiera delle carni macellate. - A destra: L'erbivendola di vico Casana ch'era detto a Genova «la strada del mangiare», tante ghiottonerie vi si vendevano.





L'orto e il mare. Ortaggi e pesci freschi. Il vero buongustaio dice sinceramente che non brama altr'esca. Non s'è ancora trovato un poeta che canti degnamente la dolcezza frizzante dei «pori», il gusto mediterraneo dei tondeggianti finocchi, e la fragranza marina di triglie e orate, gamberoni e arcelle, granchi e peoci? Il pesce veramente fresco, il pesce appena pescato che passa dalla rete alla padella, è sicuramente il cibo più sano e più ghiotto del mondo.

sotto la guida del Belgrano. I genovesi del medio evo non erano certo frugali, tanto che si dovettero promulgare leggi moderative dei conviti. Importatori delle spezie — i crociati alla presa di Cesarea furono pagati a pepe — ne prodigavano per e su le vivande. Non esitavano ad acquistare quanto si trovava di meglio, anche oltre Appennino. Casa Doria aveva la voglia degli *sparaghi* e dei capponi grassi e dei polli di India e delle quaglie? E i corrieri ordinari, Battista de Laj e Baldassarre dei Miachi, a correre da Genova a Milano. Venne in grande uso il pavone cotto al forno e portato in tavola con tutte le penne da dame e damigelle, mentre i cavalieri, tendendo le braccia, facevano i loro voti, come su una reliquia. La cacciagione, che veniva portata dal contado, si doveva trovare all'alba alle porte della città, e poi, radunata al palazzo di Fassolo, si sospendeva ad aste guarnite di fiori e nastri. Il cinghiale si trasportava in ricca lettiga. L'arte di ordinare un convito, e soprattutto di scalcare le vivande, che si portavano in tavola intere ed ammonticchiate in grosse pile, si apprendeva con le arti cavalleresche. Era diventata una gaia scienza. Le tavole si foggiavano a ferro di cavallo e vi si sedeva da un sol lato, perché scalchi e coppieri, preceduti da squilli di tromba, con piena libertà potessero circolare. Si usò fin dai tempi remoti la tovaglia, che, nelle case ricche, era lunga fino a terra, col doppio scopo di pulirsi le mani e di celare le ossa e i rifiuti, che si gettavano sotto la tavola, ove i cani aspettavano.

C'erano, sì, dei tovaglioli, ma servivano soltanto per coprire i piatti ricolmi o le frutta o i dolci. E siccome si usava un sol piatto e un sol bicchiere ogni due persone, così s'aveva cura d'abbinare uomo e donna. E si servivano del coltello non solo per tagliare ma per mangiare, quantunque Vittoriano Sardou, nella polemica per *Teodora* faccia risalire l'uso della forchetta alla Corte di Bisanzio. ' l'acqua alle mani, che si serviva prima e dopo, a Genova si profumava di rosa e di viola.

Le cosidette confetture che i paggi versavano in copia nelle mani e nelle scollature delle dame, si preparavano dalle monache nei conventi, ove pare si inventassero i famosi, ancor oggi, canditi genovesi, che tanto si apprezzavano alle Corti di Ferrara e di Spagna. C'era — e c'è sempre — fra gli altri, un frutto candito, chiamato *chinotto* — verde e giallo — fra il mandarino e il limone, specialità savonese, di cui si fecero presenti a Carlo V, e che l'imperatore insistentemente chiedeva, poiché non si coltiva e si candisce, a quanto pare, che in Liguria.

I vasellami erano di metallo prezioso nelle grandi case. Andrea Doria, quando invitò non so che principe spagnolo, ne sfoggiò d'oro massiccio e i fanti, che li toglievano, con gesto negligente li gettavano in mare, a grande meraviglia ed ammirazione degli ospiti, i quali ignoravano la provvidenziale rete che li accoglieva sott'acqua.

Ma fin dal 1156 un atto notarile ricorda vasellame di vetro e di maiolica. Il popolo però si contentava di metalli umili ed anche del legno, acero od ulivo.

In quanto ai vini però, la Liguria non ne ebbe in quantità, dei cosidetti da pasto. Nei secoli di mezzo e moderni si usavano pei conviti vini di bottiglia, e di questi i genovesi potevano vantarne a sazietà, di Coronata, della Costa di Rivarolo, di Noli, di Quarto al Mare, di Dolceacqua — il magnifico *rossese* di San Biagio — ne usava anni or sono e se ne ristorava la Regina Margherita — della Val di Magra, e finalmente i celebri delle *Cinque*





Terre, che Dante e Boccaccio ricordano e Petrarca preferì al Falerno. Da una delle *Cinque Terre* (Vernazza) venne il nome di *Vernaccia*. L'esercito di Carlo V poi, nel transitare per Taggia, trovò così buono il *Moscatello*, che, poco mancò non vi si crogiolasse, come in un'altra Capua.

E per finire, pare che i genovesi importassero (e producessero) l'Acqua di Vita o acquavite, distillata da Raimondo Lullo per la prima volta. L'importarono anche in Russia, ove sostituì perfino i vini greci.

Ma lasciamo le magnificenze medioevali, e torniamo a noi, riparliamo ancora della cucina, cantiamo in primo luogo la gloria del *pésto*. Il *pésto*, signori miei, si può dire che è come una bandiera genovese: rivalizza con la *Croce Rossa*.

— E San Giorgio, il bel San Giorgio, — soggiungeva il poeta Remigio Zena, — ci chiude un occhio sopra.

Il *pésto* dunque, o battuto alla genovese, è il classico, l'inarrivabile condimento, una specie di toccasana, al cui nome, mi narrava un vecchio lupo di mare, che comandava un piroscafo d'emigranti al tempo dell'*Oceano* di Edmondo De Amicis, s'acquetò come per incanto una rivolta a bordo.

— L'olio vince il mare e il *pésto* la musoneria, — diceva.

Quando qualcuno, della più lontana parte del mondo, s'incontra con un genovese, per mostrar la propria cultura ligure parla del *pésto*: è una specie di *sesamo apriti*. Come e quando è nato? Chi lo sa! Ma si dimenticarono le glorie genovesi, il banco di San Giorgio chiuse gli sportelli, Cristoforo Colombo non diede il proprio nome che ad una piccola parte del nuovo, i terribili forti che fanno corona a Genova furono smantellati, e due cose rimangono eterne: il *pésto* e la *Lanterna*. Che cos'è il *pésto*? È facile e al tempo stesso difficile spiegarsi.

Se ne chiedete a una massaia la ricetta, ve la dirà con un sorriso enigmatico. E cioè: occorre uno spicchio d'aglio, molto basilico, formaggio sardo (il parmigiano è per le donnine... che non usano il *pésto*), un bel mortaio per il battuto, e dell'olio fino per discioglierlo.

Ma vi soggiungerà mefistofelicamente:

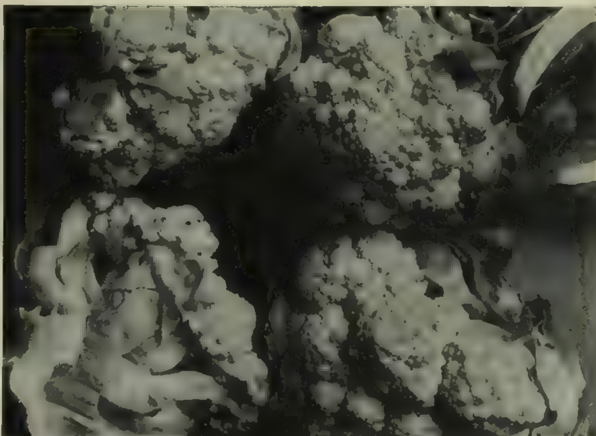
— In quanto alle dosi, bella Madonna cara, si regoli da sé e che la Provvidenza l'assista.

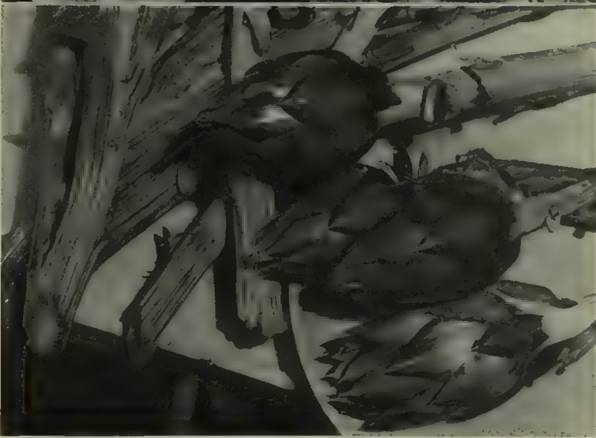
— Perché — soggiungeva il celebre Rosso, cameriere prima e socio poi della trattoria Monterosa dietro Piazza Fontane Marose — per fare un buon *pésto* bisogna nascerci, come si nasce poeti!

E infatti i poeti genovesi — capaci di tutto come ogni poeta, persino di tradurre in dialetto l'*Eneide* — se osarono mettere in versi le ricette della patria cucina — Martin Piaggio cantò la torta pasqualina — si guardarono, come da un peccato mortale, dal trattare quella del *pésto*.

— Si fa, — diceva Carlino Pescia — quando si ha il dono di farlo, e di botto: non si rimedia: o è squisito o è da buttar via.

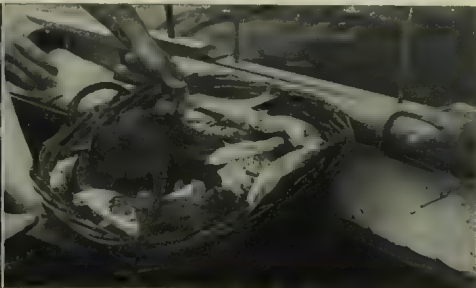
Questo Carlino Pescia era il padrone — fino a pochi anni fa, pace all'anima sua di benefattore della umanità dolorante — della trattoria del Carlo Felice, a sinistra dell'entrata del Teatro, verso la via omonima, trattoria che occupava qualche ristretto locale a pianterreno e meno al primo piano. Finché visse, la sua fu la regina delle trattorie genovesi, che, come principesse, ammetteva il Monterosa, Stefano di via San Sebastiano, San Pietro alla Foce, la Carlotta di Sottoripa, il *Pippo della Posta* in Galleria, il *Giunsella* di San Pier d'Arena ed altre di eguale o minore importanza, senza contare le popolarissime, come la





Gli ortaggi di Liguria sostengono la concorrenza con quelli siciliani. E molti punti in comune hanno, anche per questo, le due cucine. Questi carciofi chiusi, con le spine, li trovate a Genova e a Palermo: sono i più sapidi e i più teneri; questi bei broccoli, grossi, compatti, hanno un sapore e un profumo da far venir l'acquolina in bocca a un anacoreta. – E che dire delle triglioline rosse delle quali v'è abbondanza nel mare ligure, e dei « moscardini » e dei gamberetti?...





Bedina, celebre per la *farinata*, una sottilissima torta di farina di ceci, la cui confezione richiede ore di attesa e di lavoro, e colpo d'occhio al forno; e la *paniccia*, dell'istessa farina, fatta a polentina, lasciata freddare, tagliata a fette e fritta.

Carlino Pescia offriva cucina genovese e cucina di altre regioni, ma la genovese era genuina, come del resto quella del povero *Scaletta* del Monterosa, rinomato, fra l'altro, per il tacchino alla storiona. Sono i due trattori che rammento non senza commozione. Ma il primo fece fortuna ed il secondo no, povero *Scaletta*! Tutti e due possedevano una cantina di primissimo ordine.

— C'è tutto quello che non ha bevuto Massena, — diceva *Scaletta*, la cui sala di terza classe, vicino alla cucina, ha ospitato la letteratura, l'arte, e in massima quei professionisti, che amavano le belle discussioni e l'allegra compagnia.

Non so se Scaletta *possedesse* le settemila bottiglie scelte di Carlino Pescia: ma ci mancava poco. Mi fece visitare un giorno le cantine: che labirinto!

I genovesi pur tuttavia, meno gli scapoli e gli indaffarati, frequentavano poco le trattorie, tolte quelle occasioni, che non erano certo regola. Ma pur tuttavia, gustando il *minestrone* del Pescia e dello Scaletta, convenivano che, *in famiglia*, così non si mangiava.

Il minestrone genovese, a differenza del *pésto*, ha un'origine, leggendaria almeno. Pare che al tempo della prima crociata, i seguaci di Guglielmo Embriaco Testa di Maglio e di Caffaro di Caschifellone, trovandosi a mal partito per la fame, illusi dalla somiglianza di certe erbe, che crescevano magramente intorno, con le bietole, i cavoli cappucci e il prezzemolo, ne riempirono le pentole, e nacque il famoso *preboggion*.

Mancava il basilico, ma trovarono una specie di maggiorana, che anche oggi si chiama *persa*, come allora, e si sfamarono sanamente e gustosamente.

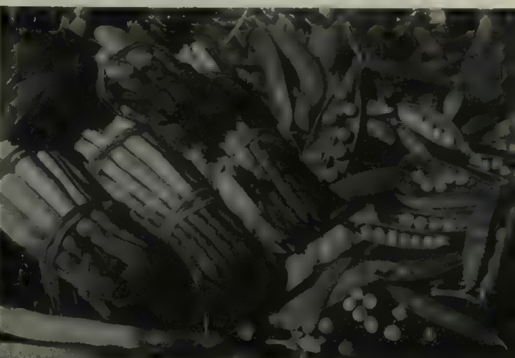
Il *preboggion* si usa ancora col riso; con l'aggiunta delle patate, dei fagioli e che so io diventò minestrone, ma senza *codeghe*: il minestrone vero genovese è di magro.

Nelle trattorie suaccennate si andava a mangiare lo stoccofisso, *à buridda* e lesso, come forse in casa non si poteva fare. Stoccofisso, intendiamoci, non baccalà. Lo stoccofisso genovese — e pare che non si mangi che a Genova — è un merluzzo disseccato in Norvegia. C'è anche l'affumicato, ma è più raro ancora. Il *baccalà* invece è un merluzzo pescato sui banchi di Terranova (Kipling: *Capitani coraggiosi*) o nei pressi dell'Islanda (Loti: *Pescatori d'Islanda*) e viene subito messo nella stiva, conciato e salato. Né i genovesi lo disdegnano, tutt'altro! C'erano nei pressi di Pammatone, in Ponticello e Borgo Lanaioli, certe friggitorie di filetti

di poema degnissime e di storia.



Qui sopra *Un bel quadro «Ostriche e frutta» dell'Obeet (Galleria del Prado, a Madrid).* - Sotto: *Due superbe specialità liguri, asparagi e piselli. Gli asparagi sono così buoni che, per antonomasia, in ogni regione d'Italia si chiamano «asparagi di Genova»; i piselli son così teneri e dolci da non temere confronti, benché pure a Roma e a Palermo...* - In basso: *Donne e gastronomia: ecco donne in costume savonese.*





Non vi ho parlato ancora della *zuppa alla sbirra* (trippa e stufato), né del bianco e nero d'agnello e nemmeno della vitella all'uccelletto: ho dimenticato la *cima ripiena* (costole o pancetta di vitello), i cardi, le zucchine e le melanzane ripiene, le lumache a *zimino* dopo un mese di purga in gabbia e nutrimento di puro fior di farina, e tante e tante specialità genovesi. Ma sapete perché? Mi è giunta una voce:

— O i pesci? Non ci sono pesci a Genova?

Ci sono e si vendono in una storica pescheria vicina al Palazzo di San Giorgio, ma... debbo confessarvi che, meno certe triglie in cartoccio e certe acciughe ripiene, si conoscono poche specialità liguri in fatto di pesci.

C'è la zuppa di pesce, naturalmente, ma non si vanta come il *cacciucco* livornese o il *brodetto* delle Marche: ci sono i crostacei, certe aragoste da dipingere, ma non hanno ancora dato il titolo ad un'opera in musica come la *granςeola* veneziana: ci sono persino le trote ma non della Dora o dei laghi lombardi. Il popolo genovese ama il tonno, ma non succedono più i parapiglia narrati dal Belgrano all'arrivo dei barili di ventresca. Ama vedere imbandito un bel pesce lesso, un dentice, per esempio, ma ricorda certi versi del poeta Niccolò Bacigalupo, che gli fanno arricciare il naso:

Poi, s'intende che no manca
O so dentexo buggio,
mascheròa de salsa gianca
(O lé un musaô travestio).

Ahi! che il dentice d'alto mare, arzillo e solido, non sia un floscio muggine invece, un muggine pescato in porto, all'imboccatura di qualche fogna, ove s'imbraga volentieri da quel sozzone che è!

E, come tutte le popolazioni marine, la Liguria manda alle città prive di mare, Torino o Milano, il miglior pesce che pesca. Lo ama, lo mangia di gusto, sì, e ci sono delle trattorie a Genova, a Savona, alla Spezia ove se ne trova dell'eccellente, ma, se dovessi confessarlo, preferisce il *pésto*, i ravioli, il cappon magro (una specie d'insalata russa) e la torta pasqualina.

E per finire dovrei anche parlare dei dolci. Ce ne sono, e speciali, ma in provincia, più che nelle città, ove in fatto di dolciumi — canditi a parte — la fantasia s'è *standardizzata*. Certi dolci di Chiavari, certi amaretti, certi biscotti del Lagaccio, e le semplici torte della Riviera di Ponente, tutto ciò è gustoso assai. Ma non forse come due specialità di Ventimiglia (ignoro se esistano ancora) i *canestrelli* (ciambelle) del *Rapido*, e le *castagnole*, queste ultime impasto di cioccolatte spruzzato di fior di arancio.

Vorrei, nell'accomiatarmi dai miei lettori, offrir loro un dono che tanti anni or sono era il preferito regalo natalizio de' miei concittadini di Ventimiglia: una scatola di fichi secchi, bianchi, morbidi, soffici, guarniti di nastrini e di carte multicolori, argentate e dorate; una specie di lanterna magica. Ventimiglia, se ne vantava e con ragione. Faceva incetta di fichi del contado (a Bussana specialmente), ma li sceglieva, li preparava, li accomodava come canditi... e poi li regalava.

— Un regalo che sarebbe degno di Nostro Signore — diceva il novantenne vescovo di Biale.

E infatti, nel 1191 un conte di Ventimiglia, Ottone, li offrì in dono alla Chiesa di Santa Maria di Casterro, in Genova. Buon Natale, cari lettori.

ALESSANDRO VARALDO

AUTARCHIA DELLA CLASSICA CUCINA ITALIANA

RICORDI E PIATTI SICILIANI

La decisione veniva presa quasi sempre all'improvviso, di notte, durante un ballo o una cena. «Facciamo una gita? — Ma sì. Dove andiamo?». La gita naturalmente era automobilistica, e a quei tempi lontani in cui l'automobile, nata da qualche anno, cominciava appena a crescere, importava disagi e pericoli; ragione per cui ai nostri occhi di ragazzi scapestrati appariva attraentissima. I disagi consistevano principalmente nella partenza all'alba e nelle buche delle strade siciliane d'allora, insidiosamente mascherate da un palmo di polverone; i pericoli nei capricci dei motori, che tanto spesso, dopo sordi misteriosi brontolii, si fermavano chi sa perché in aperta campagna, esponendoci ai raggi infocati del sole e allo scherno dei nostri peggiori nemici, i carrettieri, che approfittavano vilmente della circostanza per dar libero sfogo al loro risentimento contro la carrozza senza cavalli.

Quella volta partimmo da Palermo con tre o quattro macchine, in una comitiva di giovinotti e signore e ragazze più numerose del solito. La mèta era un piccolo paese delle Madonie, al quale un ultimo vecchio brigante in disuso conferiva ancora un certo prestigio; e precisamente la magnifica casa di un nostro amico ricchissimo agricoltore, che per molti mesi dell'anno vivendo con la sua famiglia di tipo patriarcale in quella solitudine campestre avrebbe accolto sicuramente con gioia l'inaspettata invasione stracittadina. Nessuna delle macchine ci dette durante il viaggio seri dispiaceri, né l'accoglienza che ricevemmo fu meno signorile e cordiale di quel che avevamo immaginato. La nostra rumorosa giovinezza, il nostro buon umore, rinfrescarono, trasformarono l'atmosfera della nobile casa grigia ed austera. Si spalancarono le porte dei saloni di rappresentanza, si destarono dal lungo sonno i monumentali divani di damasco, le enormi specchiere dalle cornici dorate, il lucidissimo piano a coda da concerto, sui cui tasti un po' ingranchiti dal gran riposo due piccole mani di una giovinetta si misero allegramente a pestare senza riguardo il ritmo di un valzer-boston di gran moda a quell'epoca.

I parenti del nostro amico non ci dettero soggezione. La madre, piccola, dai capelli candidi e dal volto senza una ruga; lo zio, un gran vecchio, altissimo, asciutto, dai lunghi baffi bianchi e dagli occhietti chiari e duri ombrati da sopracciglia folte come spazzole; le zie magre e legnose; il fratello maggiore, vero tipo di contadino, calvo e grigio, già quasi vecchio, finirono col far buon viso alla nostra disinvoltura: qualche sguardo corrucciato lo riserbarono per quel loro figlio, nipote e fratello, amico nostro, che vivendo per alcuni mesi dell'anno in città aveva contratto così numerose e sospette conoscenze. Ma il guaio fu questo: che, mentre luoghi e persone si svegliavano in virtù nostra da quella specie di letargo, cominciavamo a sentire noi stessi, in compenso, un gran desiderio, un vero bisogno fisico d'addormentarci. Avevamo saltato la notte, c'eravamo infilitte più di sei ore di macchina su quelle strade infernali, avevamo consumato le ultime riserve d'energia all'arrivo, ballando, cantando, bevendo dei *cocktails* traditori. Ora non avevamo che un'aspirazione: dormire. Aspettavamo l'ora della colazione non perché avessimo fame, ché anzi, al contrario, avremmo saltato tanto volontieri anche quella; ma perché subito dopo saremmo andati a dormire. Le signore s'erano già accaparrati i letti e le sedie a sdraio della foresteria, noi giovinotti i divani e le poltrone più soffici...

La nostra preoccupazione di dovere aspettar chi sa quanto prima di metterci a tavola era più che giustificata. Piombare in quindici o sedici, senza un preavviso, in una casa, per quanto ricca e bene organizzata, non è una sorpresa di poco conto per gli ospiti, il personale di cucina e i domestici. E invece la sorpresa, graditissima, fu tutta nostra, quando allo scoccare del tocco a un enorme orologio a pendolo che suonava per tre volte a ogni quarto d'ora con timbro possente e musicale, si schiusero i due battenti di una porta in fondo al secondo salone e due camerieri in livrea, collocandosi sull'attenti a un passo dalla soglia, annunziarono che la colazione era servita.

Ricordo ancora perfettamente quella sala da pranzo tutta scura, pesante e principesca. Del pavimento a larghi mattoni rossi non si vedeva che una striscia attorno a un gran tappeto rettangolare, al centro del quale era collocata la lunga tavola. Pendevano in fila dal soffitto a cassettoni tre immensi lampadari di cristallo che rivelavano la loro recente trasformazione dalla cera all'elettricità. Alle pareti grossi mobili di noce del principio dell'Ottocento, altissimi, si alternavano da un lato con ample tele di nature morte e di scene di caccia, e dall'altro con tre finestroni dalle persiane socchiuse che davano sul giardino. Sulla penombra diffusa la tovaglia candida, le cristallerie e le argenterie della tavola spiccavano con solennità più che con gaiezza, come chiuse in un recinto di ventiquattro spalliere di sedie, massicce e diritte, rigide come sentinelle allineate a guardia di un tesoro. Perché i coperti, fra persone di famiglia e ospiti, erano esattamente ventiquattro.

Trovammo i nostri posti, assegnati con sapienza e intelligenza, e si ridestarono in noi appetito e buon umore a dispetto del sonno. Quattro camerieri, entrarono, a due a due, da due porte d'angolo del salone, recando vassoi d'argento sollevati con un sol braccio, e ci servirono anzitutto una tazza di brodo bollente, una specie di tònico per prepararci lo stomaco, cui fece seguito una coppia di pasticci di maccheroni, i così detti *timballi* dalla circonferenza d'una ruota d'automobile, che hanno tutt'attorno una scorza di pasta frolla e all'interno i maccheroni conditi con formaggi freschi e rigaglie ed ogni ben di Dio. Allora, per qualche minuto, nessuno disse più una parola: non si sentiva che qualche leggero inevitabile colpetto delle forchette sui piatti; ma gli sguardi che ci scambiavamo in silenzio esprimevano la nostra legittima soddisfazione di golosi al cospetto di quel capolavoro.

Poi fu la volta di un *paté* di tonno, troneggiante fra un contorno di patatine con maionese, di una fragranza e di una delicatezza indescrivibili. Il vecchio zio, che fino a quel momento non aveva aperto bocca se non per mangiare, si fece un dovere di giustificare il suo cuoco, che colto alla sprovvista non aveva potuto procurarsi in quel paese di montagna del pesce fresco. Mentre dichiaravamo di rendercene conto perfettamente, sopraggiunse il fritto misto, coi crocchetti di pollo e i panetti di braciamella, i pezzi di cervello e di filone, le zucchette e i quarti di carciofini. (Per intelligenza del lettore, ogni volta che lo nomino una portata al singolare, questa va moltiplicata per quattro: quattro vassoi, quattro camerieri, un cameriere per ogni gruppo di sei commensali).

Al fritto, la conversazione si rianimò. Gli stimoli della fame ormai sopiti, i generosissimi vini che qualcuno dietro di noi continuava a mescere, il pensare che presto saremmo andati a riposarci, ci infondevano gaiezza di spirito e loquacità. Fu l'arrosto di filetto e l'insalatina verde che interruppero la conversazione. Cominciammo a guardarci un po' preoccupati, e tentammo di servirci porzioni più ridotte. Non lo avessimo mai fatto. I nostri ospiti se ne stupirono, ci chiesero se avessimo trovato nell'arrosto qualcosa che non andava, non tennero conto delle nostre spiegazioni e ci imposero di fare il bis. E tutto ciò sarebbe stato nulla, se all'arrosto non fosse succeduto uno sformato di verdura circondato da una coroncina di fiori di zucca fritti dorati, che bisognava assaggiare, essendo il piatto preferito dalla vecchia signora.

Da quel momento la nostra permanenza a tavola diventò un supplizio. Ci si annebbiarono le idee, ci parve di trovarci travolti da un incubo pantagruelico. E quando fece il suo ingresso trionfale lo stufato coi piselli ci vennero le lacrime agli occhi. Se qualcuno di noi si provava a dire con voce supplichevole all'implacabile cameriere: — no, grazie, non ne posso più — una fiera protesta si levava dall'ospite più prossimo. Bisognava mangiare, mangiare ancora, mangiare sempre. Era un castigo di Dio: la vendetta dei digiuni di tutto il mondo, la rivincita degli affamati col martirio dei sazi. Ma a un tratto parve che il fosco orizzonte si rasserenasse. Non altri piatti furono introdotti sugli argentei vassoi, ma coppe di vetro colme del candido poncio alla romana. Il gelato, finalmente il gelato!

Il solo pensiero che la fine della colazione si approssimava bastò a sollevarci il morale. La gradevole sensazione di fresco nella bocca e nella gola ci dette ristoro. Provammo a muovere un po' le gambe sotto la tavola per verificare se le articolazioni funzionassero ancora. Ricominciammo a parlare, lodammo l'eccellente cucina e i prelibatissimi vini, osservammo che s'era mangiato troppo, qualcuno non nascose la impazienza d'andare a riposarsi: e intanto stavamo con l'occhio alle porte, aspettando l'auspicata comparsa della frutta. E invece no, invece ci eravamo ingannati, il pranzo non era finito, il gelato non era stato che un intermezzo piacevole ma di poco conto. Si ricominciava. Si riprendeva la serie dei piatti sostanziosi, coi polli arrosto guarniti di cipolline. Li ricorderò fin che campo quei polli tutti eguali dorati, con





Nel vassoio che quest'uomo porta in giro all'ora di colazione per le vie secondarie e della periferia di Palermo, sono le «panelle», speciali frittelle di farina di ceci. Sopra: «'U ficudinniaru» o venditore di fichidindia. - In alto: 'u guastiddaru» nell'esercizio delle sue funzioni, mentre condisce la gustosissima guastella.

le ali ad angolo retto e le cosce spinte in avanti, come fantini staffati all'americana...

Allora accadde un fatto assolutamente nuovo negli annali dei pranzi luculliani di tutti i paesi di Bengodi: la rivolta dei commensali. Il nostro primo istintivo mormorio di protesta, come il tuono che annunzia il temporale, si allargò, si intensificò, si concretò in parole ben definite e vivaci. — Basta, basta, non vogliamo mangiare più. — Fu la prima rivolta della storia non istigata dalla fame. Ci alzammo indignati. Gridammo disordinatamente il disgusto per il troppo cibo inghiottito, il terrore all'idea di doverne inghiottire dell'altro, il risentimento per il concetto di straordinaria capienza che gli ospiti dimostravano di avere del nostro stomaco. Posammo i tovaglioli accanto all'ottavo piatto rimasto pulito, e sul punto di iniziare in massa lo sciopero della sazietà, ci stupimmo a sentire una voce femminile, una nota voce di una delle vittime, che soverchiando tutte le altre diceva ai padroni di casa: — Il caffè lo prenderemo più tardi, sì grazie, più tardi, quando ci saremo svegliati...

~

Quest'episodio della lontana giovinezza m'è tornato in mente qualche tempo addietro leggendo sul *Giornale di Sicilia* un attento studio di Nino Basile, caro e appassionato scrittore recentemente scomparso, intorno alla *Gastronomia palermitana*. Vi ho appreso una quantità di particolari interessanti e gustosi. Anzitutto che i cuochi siciliani sin dall'epoca più remota vantavano un primato mondiale, e che gli stranieri andavano in Sicilia (anche allora il mangiar bene era efficace propaganda turistica) per imparare l'arte della cucina. La buona rinomanza fu mantenuta nei secoli. Un pranzo offerto nella quaresima del 1676 dal Senato palermitano al generale dei vascelli olandesi Michele Adriano De Ruiter fu composto di quarantotto portate, ventiquattro di magro essendo tempo di penitenza, e ventiquattro di grasso per quei commensali dispensati dall'obbligo del digiuno. Circa un secolo dopo, un tal Brydone inglese che soleva essere ospite alla mensa del Viceré Fogliani e di altri gentiluomini palermitani, fu invitato dal Vescovo di Agrigento a un pranzo del quale egli stesso narra la magnificenza: «Erano trenta a tavola e vennero serviti più di cento piatti nella maniera più delicata e più dispendiosa»

Fin da quell'epoca i cuochi siciliani furono ricercati dai principi stranieri. I loro nomi ci sono tramandati dalle cronache di quei tempi. Un tal Provenzano fu chiamato alla Corte della Regina del Portogallo. Di un altro, un tal Carlo Nascia pure di Palermo che fu cuoco maggiore di Sua Altezza Serenissima Vannuccio II Farnese, duca di Parma e di Piacenza, si ricorda un'opera manoscritta dal titolo: *Li quattro Banchetti destinati per li quattro stagioni dello anno*. Di un cuoco Gangitano che alla fine del '700 fu a servizio presso il console olandese a Palermo signor D'Alessandro de Wolscher, si conservano le minute di due pranzi offerti dal console stesso a spese della sua nazione forse per festeggiare la pace fra Olanda e Francia che fu di quel tempo:

«Per n. 2 suppe consistenti di Vermicelli filati guarniti.

«Per n. 4 intro cioè una di piccioni alla francese, con sua salsa, altra di petti di pullaria, alla Maltese con sua salsa.

«Un fricandò d'ova di Gola con salsa.

«Una sciartosa di strisci di pollaria di Caccia ripiena di rampicelli d'ova innonnati e figatelli.

«Una torta ripiena di piccioni.

«N. 2 arrosti cioè una di capponi di latti, un'altra di pesci.

«N. 2 fritture una di granelli, e un'altra di pesci.

«Più pezzi grossi una di Gattò di Savojardo, un'immotito di rasco con pasta di Miringo sopra un'altra di mendola alla Todesca incurcantina con marmellata dentro; un'altra di pasticci dentro con pernici, e finalmente il sopratavola, a sufficienza e suoi vini differenti».

Vi faccio grazia dell'altra minuta che non fu certo meno abbondante e variata; ma vi basteranno questi fugaci accenni a convincervi che i banchetti pantagruelici siciliani (più frequenti in campagna che in città) hanno tradizioni illustri e che quella cucina è sempre stata ed è ancora fra le più raffinate, complicate e squisite d'Italia.

~

Dio mi guardi dal voler suscitare rivalità regionali in fatto di gastronomia: ma col permesso dei golosi napoletani non posso fare a meno di affermare che il condimento della così detta pasta asciutta che viene manipolato a Palermo non teme concorrenza. Non parlo della qualità delle paste (paste fresche, che i pastai fabbricano giorno per giorno, e sciorinano sulle canne per farle asciugare; paste che non sono state rinchiuse in casse o pacchetti, che non hanno viaggiato né sostato nei magazzini, e conservano la fragranza e il sapore della farina) né del punto di cottura che qualunque cuoca, o qualunque serva semplicemente, non sbaglia mai: parlo soltanto delle diverse maniere di condirle che in fondo sono più elementari di quel che generalmente si crede.

Quando nelle trattorie continentali vi servono i «maccheroni alla siciliana», credeteci fino a un certo punto. C'è solo un'idea, una buona intenzione, una approssimazione di sapore; ma non c'è la scioltezza, la semplicità, la schiettezza, la cordialità del piatto originale. A che giova quel superfluo pasticciare con mozzarella o altro formaggio a fili, che dà peso eccessivo al cibo e stanchezza a chi lo mangia? Nei veri maccheroni (o spaghetti) alla siciliana basta aggiungere alla eccellente salsa di pomodoro delle fettine di melanzane fritte, o di zucchine, oppure al sugo di carne, un pizzico di ragù tritato e dei pezzi di ricotta fresca. Senza dimenticare nell'uno e nell'altro caso la foglia di basilico che ha la fragranza della campagna mediterranea. E tutto questo subito, lì per lì, al momento in cui la pasta si condisce nella zuppiera: rimescolare bene e servire caldissima; e anche a mangiarne un piatto così pieno, non pesa niente sullo stomaco.

Di complicatissima non c'è che la «pasta con le sarde». Ma questa, a dir vero, non è una pietanza: è una sinfonia di colori e di sapori. Concorrono alla sua geniale composizione lo zafferano e i pinoli, il finocchietto di montagna e l'uva passa, il tutto sotto l'impero della sarda freschissima dissimulata nella salsetta da una parte, e dall'altra distesa aperta e dorata al sommo dei maccheroni in uno strato omogeneo, dentro il capace tegame che vien portato in tavola fra gli applausi e le grida di giubilo e l'acquolina in bocca di tutti i presenti. Ebbene io affermo che la fama della pasta con le sarde diffusa ormai in tutto il mondo giova alla propaganda turistica di Palermo non meno delle tombe di Guglielmo il buono e di Guglielmo il malo nel Duomo di Monreale. E immagino che ogni anno a primavera una folla di americani si imbarchi sugli immensi transatlantici promettendo milioni di dollari e nastri azzurri ai comandanti pur che arrivino presto in Sicilia, dove c'è Taormina e l'Etna, i Templi di Agrigento e Monte Pellegrino; ma trovasi altresì la pasta con le sarde che è il piatto più ghiotto e singolare del mondo.



Un tegame di «pasta con le sarde» che è senza dubbio la più originale e geniale invenzione in fatto di condimento di maccheroni, riuscendo a intonare i sapori più diversi. - Sopra: I così detti «pupi di cena», curiosi fantocci di zucchero che ancora si vedono nelle vetrine dei pasticcieri. - In alto: Il friggitore.

Molti anni addietro quando fu rappresentata per la prima volta al Teatro Costanzi di Roma *La Principessa di Carini* del maestro Mulè, un caro amico del musicista volò da Palermo (allora non c'erano i servizi aerei) in *sleeping* alla volta della Capitale. Non una corona di lauro costui recava con sé per cingerne dopo il trionfo il ben chiomato capo del compositore, ma un gran tegame di pasta con le sarde, che è veramente il cibo dei geni e degli eroi...

~

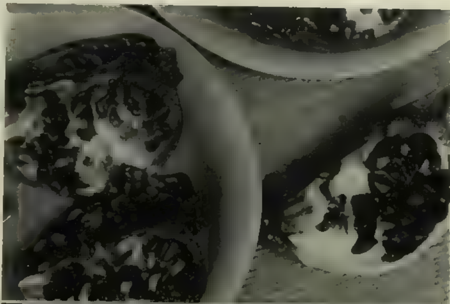
In generale c'è anche questo di buono in Sicilia in fatto di specialità gastronomiche: che le goloserie più caratteristiche e gustose non sono raffinati manicaretti per le mense dei più ricchi; ma semplici e modeste invenzioni accessibili a tutte le borse. Se non l'avete provato, voi non potete ad esempio farvi un'idea di ciò che vien fuori dalle caldaie di purissimo olio d'oliva bollente del friggitore; voi non immaginate la bontà delle *sfince* imbottite di acciuga, del rametto di broccolo, del quartino di carciofo, del filetto di sarda cui la pastella dà bizzarre forme di idoletti orientali e un color d'oro. Che gusto, che profumo! Ebbene, la piccola folla che si assiepa sulla soglia del friggitore non è fatta solo di poveretti: ci trovate pure fior di borghesi, e camerieri di signori con tanto di automobile che aspetta poco discosto, affinché i *cosi a' pastetta* non devano raffreddarsi per via.

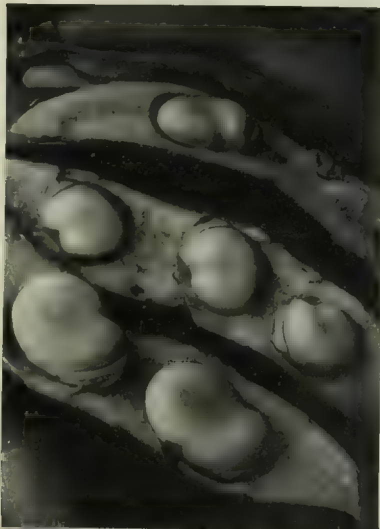
E che dire del *guastiddaru* che imbottisce sotto il naso dell'avventore la *guastedda*, che sarebbe una focaccia di pane spugnoso appena sfornata, con formaggio tagliato sottilissimo e con ricotta fresca, con fettine di milza e con generose cucchialate di sugna purissima e bollente? E quali particolari elogi trovare per le *panelle*, per il polipo bollito nell'acqua di mare, per le diverse maniere di maturare e condire le olive verdi e nere, e per i fichidindia, gli inimitabili fichidindia che bastano da soli a spiegare com'è che gli antichi Dei tenessero la Sicilia in particolare considera zione per le loro villeggiature?

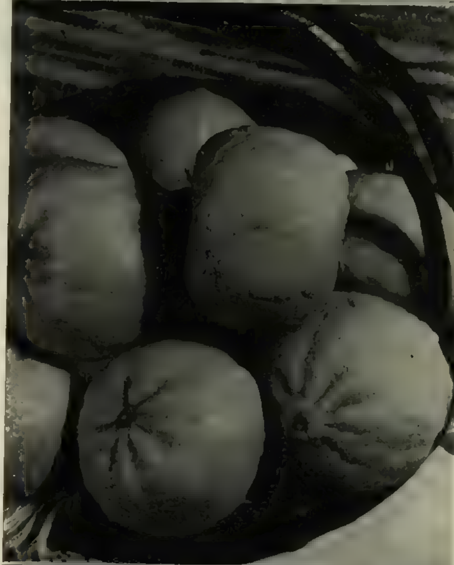
E i dolci siciliani dove li mettete? Vi capita talvolta di imbattervi, nelle città settentrionali, in qualche «pasticceria siciliana». Salvo rarissime eccezioni, quell'insegna è una specie di abuso di fiducia che dovrebbe essere perseguito dalla legge e condannato. Perché i dolci siciliani, i veri dolci siciliani, quelli specialmente di Riposto fatti di marzapane e conserva di frutta, quelli caratteristici a seconda di determinate festività, cassate, cannoli, *vucciddati di pàssuli e ficu* e così via rappresentano veramente un trionfo del peccato di gola che nessuno riesce a imitare. Dice qualcuno che... son troppo dolci. Costoro ignorano, naturalmente, che cosa sia una cassata, una vera cassata; ignorano quei miracoli di torte che laggiù si fabbricano ancora in certe badìe; non hanno mai gustato i *minni d'i Virgini*, che in italiano sarebbero i «seni delle Vergini» e ispirerebbero al nostro amico Ariele le più poetiche immagini.

E infine c'è il gelato, l'autentico gelato, quello che è fatto di vera frutta di buona famiglia e ne conserva il gusto e la fragranza, quello che nessuno di là dello Stretto riesce a imitare, e che si sorbisce con un raccolto diletto, quasi compiendo un rito. Nei pomeriggi domenicali, quando tutte le gelaterie sono gremite, è uno spettacolo. I genitori che escono di casa coi loro bambini, non mancano di condurli, se sono stati buoni, a vedere la gente che prende il gelato...

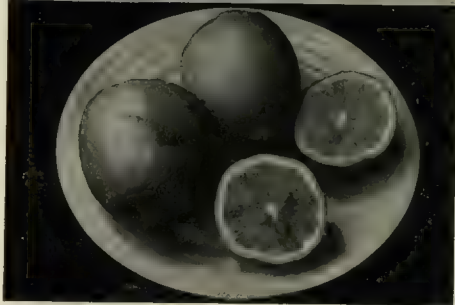
ENRICO SERRETTA











Ogni anno, ai primi di dicembre, i mandarini fanno la loro comparsa nelle vetrine dei fruttivendoli. (Ormai sono « vetrine di lusso » anche queste, con certe mostre che non ci si stanca di ammirare, e che ci dànno un'idea della « Terra promessa »). I mandarini che di questi tempi si lagnano dell'omonimia con quelli cinesi in ribasso, sono l'avanguardia dei « portogalli ». Dato che si sbucciano senza ricorrere al coltello, sono per così dire, più alla mano, più socievoli... Il melograno è il frutto preferito dai bambini, non tanto per il sapore, come per i bei colori accesi della sua polpa... Quanto al limone, ci pare superfluo ricordarne le infinite benemerenze... Passando nel campo dei legumi, ecco le favette fresche così buone a mangiar col formaggio, e le fave secche con le quali si cucina una delle più gustose e sostanziose minestre del mondo.





Voci del mattino. *Girano per le vie delle città siciliane i carrettini dei verdumai. Osservate questo bel ragazzo che strilla a squarciagola la bellezza dei suoi « broccoli ». Il ciuco ferma pazientemente davanti a ogni fabbricato. Si fanno le serve al balcone e contrattano a gran voce la merce. Il ragazzo stacca dalla catasta una « mamma di vròcculi » (chi sa perché ogni broccolo è una « mamma ») e la solleva in alto. Quando l'accordo sul prezzo è raggiunto, la serva cala dal balcone un paniere legato a un filo e il ragazzo prende i soldi e vi depone il broccolo...* **« Voci della sera.** *« Cca' c'è 'u purpu! » grida il venditore di polipo bollito nell'acqua di mare, che è lo stesso marinaio che lo ha pescato, e lo porta in giro nella stessa pentola di coccio. Prima che l'acqua si sia raffreddata, il polpo, a una « granfa » per volta, è già tutto venduto.*

AUTARCHIA DELLA CLASSICA CUCINA ITALIANA

TAVOLATA PARTENOPEA



Osteria e « maruzzaro ». Sulla porta dell'osteria, a sinistra, è la parata del « maruzzaro »: tre marmitte di rame lucido, così stagnate dentro da parere d'argento, infiorate, una gran mestola nel mezzo. Sopra i manichi ed attorno alle marmitte sono appese le famose « freselle » di Portici. - A destra: La pescivendola a Mergellina: un'alta e forte popolana, innanzi a una vela spiegata fra due lunghi bastoni piantati sull'arena, vende pesce fresco e crostacei. - Sotto: Venditori ambulanti d'agli e castagne.

Vorrei offrire ai lettori dell'*Illustrazione* un pranzo partenopeo, fatto tutto di rimpianti gastronomici, un gran pranzo della memoria. Ma i ricordi sono confusi, perché mi sono abituato al burro e ho rinnegato lo strutto (in napoletano si chiama sugna, ed è una cosa bianchissima, una specie di unguento o spuma di maiale). Dirò quel che posso, approfittando del Santo Natale, così caro alla ghiottoneria di tutti i paesi, e riconducendomi agli anni lontani, alla letizia conviviale dell'adolescenza.

Mi sia lecita una premessa: si ha della cucina e dei mangiatori napoletani un'idea falsa o errata. La cucina napoletana non è quella delle famiglie borghesi, fatta col salvadanaio, più pittoresca che saporita, che ha il pomodoro come colore fondamentale. La buona cucina, gioiosa, sapida e fragrante, è in poche trattorie o nelle famiglie aristocratiche, affidata a cuochi espertissimi che hanno un pizzico di gusto francese. È proprio così: i grandi cuochi partenopei non seguirono le ricette catalane o madrilene, ma sorsero dalla breve dominazione francese o dalla pratica che fecero come guatteri a Parigi. La cucina casalinga è ancora un miscuglio di dominazioni straniere ed emerge veramente nei lessi e nelle fritture, nel cuocere la verdura o nel friggere il pesce. Le nostre massaie hanno, è vero, il *senso* del fornello, conoscono la virtù del fuoco: esse sanno dosare il calore per ogni vivanda, perché questo non costa nulla, è affidato all'istinto e all'intuizione; ma se devono spendere, mancano, perché la buona cucina non è fatta in economia, e le nostre donne sono avare. Il successo dei maccheroni è anche nella semplicità.



Le famiglie patrizie non si sono rovinate soltanto con il giuoco e con le galanterie, ma anche con la cucina; poiché i fornelli erano affidati a piccoli eserciti di guatteri e di cuochi, e il capocuoco era un signorotto, pagato regalmente. Anche a tavola, l'Ottocento era fastoso, non frugale ed astemio come si conta di noi napoletani. Noi ci onoriamo di essere, è vero, tra i popoli poveri, ma sappiamo rivaleggiare coi più agguerriti campioni della mensa, siano anche lombardi: gente soda, tenace, che non si ferma al primo piatto e va innanzi per ore ed ore. Nel bere, no: siamo acquatici. I vini prelibati sono una parata e servono più per l'ospite o pel forestiero. Gli stranieri che dimoravano a Napoli, offrendo e ricevendo pranzi vivevano in letizia e si affezionavano a noi non tanto per la nostra loquacità e per la nostra cordialità, quanto per la nostra raffinatezza, perché sapevamo secondare i loro gusti. Letterati illustri si sono occupati di cucina, come Vittorio Pica, come Francesco Cimmino: essi potevano ri-



valeggiare coi più gloriosi ghiottoni, come Gioacchino Rossini o Dumas padre.

L'educazione di un gentiluomo includeva anche una competenza culinaria. Uno dei nostri migliori trattati è di Ippolito Cavalcanti, duca di Buonvicino.

La cucina non era certo la camera più trascurata o più angusta: era ampia, con molti fornelli, con vasche per i pesci o per le erbe, con un forno, tavoloni di marmo e una stufa a forma di armadio per conservar caldi alcuni piatti che l'esperienza insegna ad apparecchiare per tempo. I fornelli dovevano avere diverse dimensioni, e uno lunghissimo serviva per la pescheria, per lessare i grossi pesci nelle grandi caldaie di rame, e un altro era per la casseruola rotonda, atta ai rifreddi o a sciroppare le conserve. Intorno s'appendevano le marmitte, le casseruole, le padelle, le caldaie, le *stampe* pei dolci, i passabrodi, i cucchiaioni, le graticole di ferro, gli spiedi, le tortiere pei pasticcetti, le grattuge; e giù, sui tavoli o nei cassetti, forchettoni di ferro, coltella e coltellacci, larderuole di lamina e di ottone, speroni per tagliare la pasta, lunghi aghi per incosciare polli, passalimoni, fornacette per bruscar caffè e mandorle, tamburetti per farinare le fritture, mortai di pietra, di marmo o di bronzo con pestelli di legno duro, *laganatoi* per spianare la pasta, spiedini di ferro filato per le braciolette e per gli uccelletti, la mannaia con manico per tagliare ossa o spine di pesci, conocchiette di bosso per cavare il sugo degli agrumi, una graticola di ferro filato per bruscare le fette di pane, una leccarda per fare sgocciolare il grasso degli arrosti, scodelle e scodellette. A una parete, il pancone per le tele della cucina.

Il riposto era in un'altra camera, con un altro armamentario: cocome di diversa grandezza, lambicchi, caffettiere, sorbettiere, forme di stagno pei gelati, trombone per ghiacciar l'acqua, stufe, coppini, setacci, stenderelli pei dolci, *laganatoi* pel cioccolatte, graticola a maglia di ferro per rasciugare i frutti sciroppati, fusi di bosso per lavorare lo



zucchero, tromboncini per limonate, cucchiaioni, cucchiai e cucchiaini.

La gastronomia esigeva, dunque, grandi locali e numerosi ordigni. Mi pare che, al confronto, la cucina novecento abbia minori bisogni. Anche nel mangiare Napoli non conosceva la misura: gente che cercava tutte le raffinatezze e si abbandonava a pasti pantagruelici, e gente che soffriva tutti i patimenti e si nutriva come poteva. Tra questi estremi, era la piccola e media borghesia, quella borghesia che mi è parsa odiosa quando ha avuto l'alterigia e la presunzione delle grandi case senza avere l'orgoglio e la fierezza dei grandi nomi, che ci venivano dalla cultura e dal professionismo. La borghesia aveva la sua cucina, a base di olii e di grassi, pepe ed erbaggi.

Napoli, a chi sappia intenderla, è fatta proprio per i ghiottoni: il nostro golfo ci dà i pesci più squisiti, le nostre terre ci dànno le verdure più saporite; e la carne buona con un po' di danaro si trova, magari facendola venire da Monza. I porci e le galline, i saporiti porci e le saporitissime galline, non sono privilegio settentrionale. Queste cose ben sapevano gli osti che ebbero il loro regno al Vomero, come Pallino, o a Pozzuoli, come Polisano, o a Posillipo, come Piccolo.

Vincenzo Pallino rappresenta veramente la cucina partenopea nella sua vera essenza, nella più squisita espressione. È di una dinastia di cuochi. Pallino è un nomignolo. Il nonno era un maestro della cucina, il padre un maestro, e un maestro Vincenzo Pallino, l'ultimo della stirpe, che morì celibe. Aveva la sua osteria sotto Sant'Elmo, a piè del Museo di San Martino. Dominava il golfo, e le vivande erano degne del paesaggio. La vecchia madre e le zie lavoravano nella cucina. Frequentavano questo ritrovo gli artisti napoletani, i letterati, i signori, e Vincenzo li degnava della sua amicizia. Il padre era stato intimo di Mercadante. Ferdinando Martini considerava Pallino un piccolo nume e voleva dedicargli un volume in collaborazione con altri compagni, esperti, co-







Posillipo significa, dal greco, « pausa delle tristezze » — leggiamo nel bel libro di Carlo Del Balzo in « Napoli e i Napoletani »... « A Napoli si cena a Santa Lucia e a Frisio. Si va a Santa Lucia tardi, dopo il teatro, o quando si esce dalle conversazioni aristocratiche, così quando non si ha voglia o non si può andare più lontano, fino a Frisio. « A Santa Lucia spesso si va con un amico, a Frisio con una fanciulla... ». - In alto: Uno stupendo quadro del Murillo, « Gioco di fanciulli ».

me lui, della penna e delle vivande. Le pietanze celebri di Pallino erano una zuppa di soffritto, una minestra *maritata*, vermicelli alle vongole e capretto al forno. Paffuto e baffuto, egli appariva due volte: all'arrivo degli ospiti e alla fine del pranzo, per raccogliere gli ordini e ricevere le congratulazioni. Questa osteria ora è scomparsa; ma io la ricordo fanciullo, in un pranzo che fu offerto al Duca di San Donato, *il re pappone*, come lo chiamavamo a Napoli: un sindaco amico del popolo, amicissimo della mensa, bonario e scialacquone. Confesso che più mi impressionò l'appetito del Duca che la cucina dell'oste, perché San Donato, come se fosse a teatro, chiese sempre il bis.

Gennaro Polisano era a Pozzuoli, in una piccola casa, in un vecchio palazzo. S'arrivava per una scala angusta alle due stanzette che formavano la trattoria. Era uomo panciuto, ricciuto e giovanile, una specie di oste descrittoci da Dumas padre nei *Tre Moschettieri*. Sul capo, chi sa perché, portava sempre un fez fiammante. La casa di Gennaro Polisano era un tempo nel vecchio convento dei Cappuccini, quasi in mezzo al mare; e si accedeva dalla riva, per una striscia di terra. Egli aveva un vivaio, con rarissime murene. Figlio di cuoco, Gennaro Polisano volle che la sua trattoria s'intitolasse *Il figlio di Pietro*, a ricordo del nome paterno. Veniva dalla cucina francese. Era stato al servizio di un signor De la Hande, emerito ghiottone che spendeva tre o quattrocento lire al giorno nei pranzi, e aveva sempre ospiti nella sua casa. Gennaro Polisano era un supercuoco originale. Se il cliente non gli andava, lo mandava via; se il cliente non gustava la minestra, gli dava piatti cattivi. Non intendeva che il buongustaio, il cliente che lo ammirasse. Anche sul conto era indulgente coi raffinati e severo coi semplici. Le sue specialità consistevano in cannoni Armstron, cioè maccheroni ripieni, in una zuppa di pesce con soli filetti, senza spine, e frutti di mare, e in una pastiera, dolce partenopeo.



Con Pallino e con Polisano, Piccolò formava la perfetta triade degli osti partenopei. Si faceva chiamare Piccolò, alla francese. Era stato a Parigi, aveva una moglie polacca, una figliola che si nomava *Mademoiselle Constance*. La moglie era in cucina, la figliuola alla cassa, Piccolò nella sala della *Trattoria della rotonda*, ch'era al Capo di Posillipo. La sua cucina era ricca, ma pregiata particolarmente per le sogliole al *gratin*, i filetti di sogliole, l'aragosta all'americana e la *bouillabaisse*. Prima che lasciassi Napoli, pranzai da lui con Salvatore Di Giacomo e Ferdinando Russo. Ci offrì una bottiglia di *champagne* e sorrise amichevolmente quando Salvatore e Ferdinando si accomiatarono da lui, battendogli la mano sulla spalla: «Addio don Luì». Perché egli era don Luì, don Luigi, per noi, e Piccolò pei normali buongustai. Avevamo altre celebri trattorie: *Lo scoglio delle sirene*, *Lo scoglio di Frisio*, *Pastafina*, *Asso di coppe*, *Il fusaro*, *I promessi sposi*, ma il nostro orgoglio sorgeva dai tre osti che ho nominati. E li conobbero Zola, il Carducci, il d'Annunzio, Giacosa, Fogazzaro, Michetti, Panzacchi, Ferdinando Martini, i maggiori artisti e letterati d'Italia.

Il segreto di Polisano, di Pallino, di Piccolò è morto con loro. I loro piatti avevano qualche cosa di misterioso, d'indefinibile, che il gusto più raffinato non riusciva a discernere; e non fu mai possibile, neanche a Vittorio Pica, ch'era il loro vero e grande amico e il loro convinto estimatore, conoscere la manipolazione di certe vivande. La ricetta non fu lasciata, egoisti, in eredità. Ed io penso veramente che la cucina napoletana sia decaduta con la scomparsa di questi artisti del fornello e delle grandi case patrizie, che consideravano un pranzo come una festa completa, del corpo e dello spirito. Ora rimangono dei buoni trattori, volonterosi ed onesti; ma il merito è più della natura che dell'arte, più dei buoni pesci, della buona verdura e dei latticini che dell'esperienza e della fantasia







Chi non ha fatto un pranzo o una cena memorabili in una trattoria di Posillipo? L'incantesimo di quei luoghi meravigliosi, lo splendore del sole o la suggestione della luna sul mare, le vecchie cucine odoranti di pesce fresco — pesce fritto, pesce con la pommarola, polipi all'olivitana — il vinetto del Vesuvio, i frutti di mare contornati di spicchi di limone restano nella memoria dei forestieri. - In alto: Un'altra superba pittura del Murillo, «I piccoli fruttivendoli».





Crostacei e frutti di mare profumatissimi. Accanto alle enormi aragoste così lente a morire che continuano a muovere le lunghe antenne e saltano di tanto in tanto in uno scossone repentino, ecco le ceste colme di vivissime ostriche, munite del loro bravo certificato di provenienza dai vivai del Fusaro. Ed ecco, a destra, le lumache che popoleranno i tegami di salsa di pomodoro; e sotto ancora un venditore di castagne, e a piè di pagina il venditore del popone, così detto « mellone da tavola ».

Resiste soltanto il Natale, col suo pranzo tradizionale, anzi coi suoi pranzi tradizionali, perché a Napoli il Natale si festeggia anche alla vigilia. Si salvi chi può, il pranzo del venerdì è questo: broccoli in padella, all'aglio e all'olio, sale, pepe e alici salate. Sono cimette che vanno un po' stufate, e fanno da antipasto e da aperitivo. L'aperitivo partenopeo è, dunque, all'aglio e all'olio. Poi vengono i vermicelli bianchi, cioè all'aglio e all'olio. Il pranzo della vigilia, sia detto una volta per tutte, è oleoso e fragrante: amore untuoso, senza baci.



In tavola appare finalmente il piatto classico, quello che si mangia, sì e no, qualche volta all'anno: le anguille o i capitoni, lavati, infarinati e fritti, con un contorno di calamaretti. Poi le aragoste lesse, all'olio e limone, con sale, pepe e prezzemolo. Il piatto più raffinato, quello servito nelle tavole più ricche, è un pasticcio di pesce, di merluzzi e cefali, spinaci e spelati, con scarole fritte, ulive, pignoli, capperi ed alici salate: questo ben di Dio, è chiuso in una corteccia di pastafrolla, e viene dal forno Chiudiamo con un arrosto di capitoni e di anguille allo spiedo, pietanza delicata che ci cinge di lauro come la fronte del poeta, che è aspersa di acqua e di sale come il bambino al fonte battesimale, ed è leggermente unta d'olio. I capitoni e le anguille si stendono mollemente su un dito di scarola tritata. Dolci in quantità, tutti di magro, zeppole e struffole; e frutta secca e frutta fresca, uva passa, noci, pere e mele, tutto ciò che offre la campagna, tutto ciò che desidera la fantasia.



Voi pensate che l'impinguata famiglia non ritrovi pel Natale la sala da pranzo e se ne stia a letto per qualche giorno: vi sbagliate di grosso. La sacra famiglia è a tavola nel Santo giorno, e fa onore ai piatti, e si copre di gloria, e dimostra quel che penso da anni: che i miei concittadini, quando pranzano sul serio, non temono rivali, ed è più facile colmare una voragine che uno stomaco. L'allegria è sovrana, ed un'attività insospettata si palesa tra i convitati, delle mani e delle mascelle. Onoriamo veramente il dì solenne, con una minestra di cicoria, con un bollito misto di manzi e di polli, con un cappone in tegame, con un pasticcio di interiori di pollo, col cinghiale, con l'arrosto di maiale e insalata di cavolfiori: il maiale deve essere di Sorrento, maiale d'eccezione. L'intingolo di pollo è chiuso nella pastafrolla, come il pasticcio di pesce della vigilia. Il cinghiale è fritto a pezzetti, col vino rosso di Calabria, garofani, cannella, citronata, zucchero, pepe ed aceto. E i filetti di maiale sono allo spiedo, lentamente e sapientemente arrosolati senza che perdano l'aroma, in modo che appaghino l'occhio e il palato. E i cavolfiori siano a cime piccole, conditi con aceto, olio, sale e pepe. Infine, tanti dolciumi, acquavite e caffè (il caffè è sempre buono).

Queste sono le due giornate annuali della nostra vita pantagruelica; e se i pasti a Napoli sono talvolta intermittenti, non è soltanto per miseria: è anche per smaltire, a dovuti intervalli, il pranzo, diciamo di magro, della vigilia e il banchetto da carnivori del Santissimo Natale.

ADOLFO COTRONEI

AUTARCHIA DELLA CLASSICA CUCINA ITALIANA

COME MANGIA BALANZONE

Balanzone ha una vita agitata, che varrebbe la pena di raccontare. Ne uscirebbe la più bizzarra, variopinta, divertente biografia romanzata, che maschera umana possa inspirare. Nasce nell'Ateneo al tempo buio della barbarie. Nella sua cella di studioso magro, solitario, allucinato, glossa gli antichi codici e salva la civiltà romana. Mangia pochissimo. Già non ne ha. Ma anche se n'avesse, non ci penserebbe. La sua vita è tutta nelle vecchie carte che l'incendio che ha sconvolto un impero, ha miracolosamente risparmiato. Lo fa senza uno scopo determinato, pratico. Così, per amore di civiltà. Per amore di sapienza. Quando viene l'ora della cena se ne dimentica e, fin che c'è olio nel lume, lavora. Poi l'olio cala, le palpebre bruciano. Dorme. Per istinto, diventa soldato. Perché era cittadino. Il concetto di «città», di «stato» nessuno l'ha in cuore così confitto, come lui. È crocefisso a questa idea, per la quale si dispone a dare la vita. Il Comune nasce da questa sua benedetta follia. Dà dentro alla Cavaliera (la campana maggiore del palazzo del Podestà di Bologna), per chiamare le corporazioni a raccolta, quando il nemico minacci, e scrive lettere insolenti agli imperatori del Sacro Romano Impero. Vendica la secchia rubata dai modenesi prendendosi in ostaggio un principe biondo, che rinchiude, come un aquilotto prigioniero, in una bella gabbia merlata. E sfida Federico II di venire a prenderselo, se ha coraggio. Federico II minaccia, calpesta, infuria, impreca, ma non si muove. Ha altro da fare che mettersi in questa bega, con una città disposta a farsi radere al suolo, pur di non mollare. E l'aquilotto resta nella sua gabbia ventitré anni. Diventa l'orgoglio di Balanzone che, quando il bel principe muore di vecchiaia e di stanchezza (più di questa che di quella), piange disperatamente e lo porta in San Domenico a seppellirlo solennemente. E, fin che il Comune vive, Balanzone studia e combatte, combatte e studia, fiero d'avere edificato la più antica Università del mondo, d'avere dato vita a un organismo statale, che resiste alla prova, d'aver dato anima a uomini, che come Brancaleone, sono chiamati perfino a reggere governi d'altre città, non esclusa Roma, quando ebbe bisogno di saggezza e d'ordine, e soprattutto di polso duro. Ma di mangiare non si parla. Bologna resta ancora la dotta e si contenta. Bisogna che Balanzone si corrompa nelle corti dei Signori, o nei palazzi dei Cardinali, per vederlo prender gusto alla tavola.

Ha perduto tutto quel che aveva di bello. La sua spavalderia goliardica è morta, il suo amore alla scienza soddisfatto e spento, o, se preferisce, stanco, il suo senso civico impallidito di fronte alle nuove forme di governo, che

Qui sopra si vede l'ingresso dell'antica «Locanda del Pappagallo» che ora trovasi in via S. Stefano. Le fotografie con dedica di personaggi illustri in ogni campo ne decorano le pareti (sotto a sinistra) e attestano della meritatissima fama di questa ormai storica trattoria. - Sotto a destra, poi, è un angolo di un'antica osteria, quella del «Romagnolo» con certe bottiglie che son davvero di tutto riposo...

lo turbano, nel fondo della sua anima democratica. Anzi, proprio perché ama più la giustizia e la verità, che non la democrazia, si domanda onestamente, se meglio non valga credere al Veltro, al «Principe», che il Segretario fiorentino descrive e accarezza. I tempi sono mutati e ai popoli si chiede più coesione, maggiore forza di resistenza, più ampio respiro. Il Comune, il suo Comune non basta. Bisogna che quell'idea cresca, aumenti, si dilati, si inserisca nelle idee nuove che la civiltà romana affila per difendersi.

Ma fu disgraziato. I primi esperimenti della nuova società procedettero tentoni e nella confusione che ne nacque, si perdette ogni orientamento. Balanzone era vecchio. Non aveva più forza di ripresa e divenne scettico. Lo scetticismo lo mise a tavola, dove restò fino alla morte che avvenne dopo la guerra all'alba della civiltà nuova. Così chiuse per sempre le incertezze della sua vita oramai meschina trascinata da una tavola all'altra, da una citazione sbagliata a un'improvvisazione reboante e vuota. Ma intanto, era riuscito a decorare il nome della sua città di un nuovo epiteto, men glorioso del primo, ma abbastanza pittoresco: *grassa*.

Non dimenticate di fare a piedi il giro dei portici Bolognesi di notte. Vi ricorderete per tutta la vita di questa visione suggestiva come un artifizio scenografico, qualunque sia il punto della città che vi sarete trovati a mirare specialmente se avrete avuto l'ausilio della luna, che a Bologna, come a Venezia, è indispensabile al pieno intendimento dello spirito della città. Con la differenza che a Venezia la luna trasuda sentimento, a Bologna forza, violenza, sensualità. Ma se vi fermate nella piazzetta Rossini e voltate le spalle a San Giacomo, per spingere l'occhio sotto le arcate barocche dei bei palazzi addossati l'uno all'altro, senza vanità, anzi con senso intimo di tenerezza amorosa, vedrete che la luna stilla panna montata e *béchamelle* ed evoca visioni di solenni pappatorie, tra donne allegre e sane, senza problemi interiori, e cavalieri imparruccati col naso rubicondo e gli occhi ebbri, col trionfo dell'ultimo Balanzone, commensale facondo, allegro, servizievole, decorativo, reverente e famelico.

Chi ha inventato le tagliatelle asciutte? Balanzone.

Chi ha inventato le lasagne verdi? Balanzone.

Chi ha inventato i tortellini? Qui c'è un problema serio. Il Tassoni nel suo poema e Ostilio Lucarini in una garbata commedia dialettale, attribuiscono la prima inspirazione del tortellino alla vista di un delicato ventre di donna. Tanto l'uno che l'altro trovano somiglianza fra il tortellino bolognese, che è il primo, il più saporito, il più profumato tortellino del mondo e un piccolo, tenero, roseo ombellico femminile. Non posso dunque smentire i due poeti, e non ho nessuna difficoltà a credere che il tortellino sia nato proprio dalla fantasia esaltata di un cuoco innamorato. Ma vi si sente tuttavia lo spirito di Balanzone, seicentista, immaginifico, paradossale e un poco banale.

A modo suo, dunque, Balanzone muore in bellezza. Non è migliore della sua prima incarnazione, ma è più colorito più terrestre, più popolare.

Adesso potete chiedere a qualunque persona di questo mondo che cosa pensi di Bologna, con la sicurezza di sentirvi rispondere che vi si mangia bene. Specialmente se la persona che interrogate ha oltrepassato la cinquantina, la risposta è certamente questa.

Ed è vero. Balanzone fece bene tutto quel che fece. E come fu buon soldato, buon legislatore, buon governante, buon professore, fu anche, quando non poté più essere altro, un'ottima forchetta. La qual cosa se può far pensare da un lato a una malinconica decadenza, dall'altra non depone contro la sua intima natura. L'esperienza umana dimostra che l'uomo goloso, al contrario della donna golosa, è buono, generoso, debole di carattere, ma giovanilmente cordiale e rasserenante. L'uomo goloso è





Osservate, qui sopra a sinistra, questo scopone scientifico che si svolge nella sua sede naturale: la bottiglieria Dalla, in via dei Musei, dove, a sentire il padrone, si beve vino genuino... non gassato. A destra un'altra antichissima osteria, quella dei «Pepoli»: gli avventori, orgogliosi di passare alla storia in questo numero natalizio dell'Illustrazione hanno assunto di fronte all'obbiettivo atteggiamenti di circostanza. Ammirate, infine, qui sotto, lo scorcio di un ben fornito negozio petroniano, dove si notano scatole di conserva e forme di parmigiano e gigantesche mortadelle che sono anch'esse una delle più famose specialità della grassa Bologna.

ottimista, chiacchierone, buon compagno di brigata, aperto, pronto a gioire e a soffrire con gli amici. Perdoniamogli dunque se è un poco pettegolo, un poco schivo di responsabilità, cauto nel compromettersi, logico nel giustificarsi. Tanto più che quando cala la sera, dopo una giornata di intenso lavoro, soltanto a lui potremo domandare qualche consiglio circa il modo di soddisfare con gioia all'appetito che ci siamo meritati. Guidati da lui percorreremo portici e portici e finalmente ci fermeremo. Egli farà un gesto di furba sicurezza ed entrerà. Camerieri e cuochi lo salutano alla voce. Tutti lo conoscono. Egli è il capo del *bon-ton* gastronomico e la sua presenza è già un prestigio del locale.

Il locale non è fastoso. Nessuna trattoria è fastosa a Bologna. La sola che Bologna avesse, di gloriosa memoria, fu quella detta la «Grande Italia», coraggiosamente organizzata da uno dei più famosi cuochi dell'orbe terracqueo, noto perfino nelle corti dei regnanti: il grande ufficiale Tommaso Mazzolini. Ma la sua splendente trattoria, che si apriva proprio nel cuore di Bologna sotto gli antichi palazzi merlati, all'ombra dei più fieri ricordi, dovette chiudere i battenti perché i bolognesi, in genere, mangiano benissimo anche in casa e non basta la loro curiosità gastronomica, assai limitata dall'abitudine, a dar vita a un organismo della mole, della bellezza, dell'impegno di quella del gran Mazzolini. Vero è che il coraggioso iniziatore ebbe soddisfazioni morali immense, ché brigate di buontemponi mossero persino dalle Americhe, per sedersi a quelle inverosimili tavole. E di ciò si contentò il cuoco, si gloriò il cittadino, si consolò l'industriale. A Bologna, come del resto a Roma e a Parigi si preferisce il locale modesto, magari vecchio, con la cucina in pubblico, che si veda quel che si fa. Nessuno guarda alle pentole, nessuno sorveglia i cuochi, che fanno naturalmente quel che vogliono, ma alla fine, se uno proprio volesse sapere e vedere, potrebbe: tutto è lì, a portata di mano. Intanto, basta un'occhiata a stabilire che la cucina è pulita. Non occorre altro, ai più.

Il famoso Pappagallo dove un cuoco fuori ordinanza creò in pochi anni una tradizione — chi non conosceva il comm. Zurla? — ha portato questa ostentazione della propria pulizia e della legittimità delle proprie succulente composizioni, fino al parossismo: ha messo la cucina sulla porta. Non avete nemmeno finito di assaporare la spirituale suggestione della piazzetta della Mercanzia, che è una delle più caratteristiche di Bologna, con il palazzetto trecentesco al fondo e ai lati le bellissime case della stessa epoca coi portichetti alti e stretti, intimi e severi a un tempo, che vi trovate in mezzo alle casseruole, agli spiedi, a quarti di vitello, alle mortadelle, ai prosciutti, ai fuochi accesi, ai berretti bianchi, al fumo profumato delle vivande in cottura. Come si può resistere alla seduzione? Vi sedete e vi abbandonate alla voce suadente del signor Zurla *junior* che vi sussurra i nomi di alcuni piatti, con la dolcezza d'un poeta che dice parole d'amore. E quando vi mettete a mangiare avete la sensazione di consumare un rito.

Meno trattabile è Romolo, il creatore dell'altro Pappagallo, quello che si definisce «in brodo» per la specialità della casa. Il brodo di Romolo è unico al mondo. Aromatico, pieno, sostanzioso, delicato, autentico. Romolo ha un carattere serio. Non scherza. Non seduce. Non parla. Vi guarda in faccia con i suoi occhi bruni e se dite: «Tagliatelle asciutte» fa una smorfia e vi serve per carità. Lodategli il brodo e sorriderà. Egli ha consacrato tutta la sua vita alla creazione di questo brodo miracoloso. Lo fa coi suoi polli, allevati secondo una sua tecnica. Egli smentisce il vecchio proverbio bolognese secondo il quale «carne cattiva fa buon brodo». È buona anche la carne. Romolo non ci tiene alla fantasia. Non giuoca su molte carte. Giuoca su una sola. Il brodo. E vince. Tortellini, quadretti, taglioline quel che volete. Ma in brodo. È nel vostro interesse.

A voler discorrere di questi cuochi bolognesi ci sarebbe da scrivere un libro. Perché una caratteristica delle trattorie italiane è anche quella di presentare oltre che dei piatti, anche dei tipi. Ci sono a Roma delle trattorie fortunate per il tipo dell'oste. Bisognerebbe che costui si ponesse sotto l'egida della Direzione del teatro, perché è prima attore, che cuoco. A Bologna i tipi vengono su dalla natura, così come stanno. Non sanno di essere tipi. È l'arte loro che li fa così, burbanzosi o cordiali melliflui o stravaganti, come quello del Leone nero, che quando chiedete il conto, dopo un pasto di memorabile qualità, vi risponde guardandovi in faccia un momento e dicendo una cifra a caso, come se per lui il conto non fosse che una valutazione soggettiva della vostra intima natura morale ed economica.

Balanzone sa mangiar bene dovunque, sia che si debba sedere alla trattoria di primo, secondo o terzo grado, sia che riesca a farsi invitare da qualche anfitrione classico, tipo che ancora resiste sotto le due torri. E qualche volta trasmoda. Ma sbaglierebbe di grosso chi credesse di vedere in ogni bolognese un mangiatore sfondato. Già, l'ho detto. Balanzone è morto, per un sacco di ragioni che non sto a dirvi, sedici anni fa. Tuttavia il piacere della buona cucina sussiste in ogni petroniano che si rispetti. Ricchi, meno ricchi, agiati, stipendiati e poveri, tutti a Bologna considerano il pasto come una funzione solenne e sacra. Soltanto, questo gusto si è limitato alla qualità. Un vero bolognese, oggi, mangia poco, ma bene. Se no, se ne ha proprio a male. E delle squisitezze della sua tavola mena vanto, a buon diritto, perché l'ospitalità è una virtù tanto più alta e meritoria, quanto più spirito e cose concorrono a renderla rallegrante. Perfino l'uomo più umile ama imbandire agli amici, vantando squisitezze. Perché mangiar bene da soli è un poco malinconico. Io stesso udii una notte questo dialogo fra due spazzini sotto la neve che cadeva a stracci, ai piedi del Nettuno.

— Vieni a mangiare da me?...

— Oh... che vuoi che ci venga a fare? Mi darai dei fagioli.

— Io? (pausa, scopa all'aria, grido) Ho un'aquila nella pignatta (*ij'ho un'aquila int'la pignatta!*).

Balanzone splendeva ancora una volta in una delle sue fantasiose irridescenze, ché in quell'aquila da brodo, era certamente un lontano ricordo del giovane re prigioniero.

GHERARDO GHERARDI



TORTELLINI VERI E FALSI

Ti sei mai domandato, amico mio, perché quanti hanno vissuto anche breve tempo a Bologna conservano, non tanto della città monumentale, caratteristica di bellezze e di armonie, quanto del suo soggiorno, un ricordo che non si cancella, misto ad un vivo senso di nostalgia? Hai mai notato il sorriso compiacente di chi, appena sente nominare Bologna, commenta: «Bella città Bologna» e aggiunge: «E come ci si vive bene!»? E il desiderio e il proposito di ritornarvi come è espresso da tanti, l'hai mai notato? Ma perché? Per le classiche tagliatelle? Per la Madonna di San Luca? Per le due Torri? Per la bella prigione di Re Enzo? Per i portici? Relativamente, le tagliatelle di Bologna, valgono i risi e bisi del Veneto, o gli spaghetti alle vongole di Napoli, o i maccheroni di Ciociaria o l'abbacchio con insalatina fresca di Roma; e ogni città ha il suo santuario della Madonna e le sue caratteristiche passeggiate: da Monte Berico, ad Oropa, a Valle di Pompei. Per le due Torri? Coppia originale e caratteristica invero, questi due vermicelli che fino al giorno del malaugurato sventramento pareva penzolassero dall'alto a cercare la terra fra un groviglio di case, e lambissero il suolo appena, in un piccolo spazio angusto lasciato libero, per errore, nell'incrocio bizzarro di sei strade... Ma, dopo tutto, la Garisenda pende meno del Campanile di Pisa e l'Asinelli diventerebbe pallida per la vergogna, dato che non può arrossire, vicino al campanile di Giotto o in piazza San Marco.

Anzi, a ben osservare, con l'aiuto della geografia e della etnografia, Bologna, Ferrara, Modena e quasi tutta l'Emilia, c'è da rammaricarsi constatando come madre natura sia stata matrigna con essa in confronto ad altre regioni: l'Emilia non ha la bianca corona delle Alpi che cinge il Piemonte, ricco di vini, né i laghi ha, che ingentiliscono la fumosa Lombardia, né i prati fioriti del Veneto con i suoi roseti e i suoi pingui frutteti nelle colline apriche; né le bellezze inesplorate dei gioghi d'Abruzzo, né l'incanto e la seduzione di Napoli, o il porto e il traffico di Genova o il Lido di Venezia o il sogno di Palermo... Non ha nulla proprio di singolarmente bello, favorito, gratis, da madre natura per gli occhi di tutti; ha piuttosto — prerogativa punto invidiabile — un caldo soffocante nell'estate e un freddo uggioso d'inverno; e per qualche mese dell'anno, in parecchie ore del giorno, la neve e la nebbia si dànno il turno per oscurare il sole. — Il sole dell'Emilia è spesso malato. Ma allora? Perché tanta serena gioia e così sottil rimpianto suscitano nell'animo di tutti, Bologna e l'Emilia?

Perché io credo che a Bologna e nell'Emilia si raggiunga il *bene stare* dell'equilibrio; il *bonum se habere* dei latini («bonum est nos hic esse», diceva Simon Pietro, povero pescatore di Galilea nella tranquillità della luce inesplicabile del monte Tabor); il bene stare, come in nessuna altra regione d'Italia, perché, come in nessun'altra regione d'Italia c'è la genialità dell'equilibrio. Non è un bisticcio più o meno oscuro di parole questo; non è un *puzzle* qualunque col premio per chi indovina l'incrocio; ma la resultante di parecchie verità in cui si esprime appunto quel modo di essere che fa stare contento un popolo generoso. Il quale, realista come nessun altro, contempera la realtà e il sogno in quella quotidiana fatica che non fa l'uomo simile alle bestie per uno dei due estremi: ozio che abbrutisce nell'inedia o fatica che ammazza con l'esaurimento; ma che lo mette in grado di godere della necessità fatta virtù, limitando lo sforzo e il desiderio; e nessuna negandosi di quelle minute e infinite lecite gioie del vivere che sono frutto di piccola saggezza.

Ed ecco perché è sacro nell'Emilia — popolo religioso e appassionato intelligente della musica — il culto della tavola; e l'ora del desinare è la più importante della giornata. E le donne dell'Emilia sono artiste della cucina: né schifiltose come certe del nord, né trascurate come certe del sud; semplici, pulite, linde, oculate nello scegliere le vivande o nel distribuire i condimenti, pazienti nel manipolare l'una e gli altri, geniali di risorse, perché la funzione del mangiare sia una parentesi lieta e posata, non una nuova fatica e una smania febbrile. E non c'è piccola gioia del palato che non meriti per loro lunga e attenta cura. E il pensiero dell'emiliano, primo sovra ogni altro, è quello della casa che è tutto per lui; perché il egli si sente — come ha bisogno di sentirsi — re. E come nella casa fra le domestiche pareti si coltiva l'affiatamento e la cordialità, ecco che l'emiliano, che sta volentieri in casa presso cui spesso ha la bottega o il campo e vi passa molte ore del giorno se non l'intera giornata, è squisitamente cordiale ed ospitale. Ond'è che quel paradosso proverbiale per cui si dice: ch'è tanto ospitale che vi butterebbe la casa addosso, contiene per lui la più espressiva verità.





Gran cuore adunque e sana intelligenza. Terra di equilibrio l'Emilia, dove il saper fare è di tutti: «saper fare», non solo sapere; ché, come ammonisce il saggio: bene, se sai; meglio se sai fare. In questa terra, prodigiosa di frutti; presso questo popolo generoso è nato quel poema del palato e dell'arte culinaria che si chiamano i tortellini.

Poema che egregiamente si inquadra nella solennità del Natale, la più cara al cuore dei cristiani, la più dolce di intimità famigliare, la più propizia ai sereni festini. E se in quel giorno il cielo sarà grigio o, meglio, cadrà la neve, i tortellini sembreranno migliori.

Indubbiamente De Brosses si è assiso ad amichevole mensa in casa privata; ché per rendersi esatto conto del come si sa mangiare nell'Emilia, non basta aver frequentato le trattorie — tutte in meritata fama, s'intende — ma bisogna essersi trovati alla tavola sobria, composta, dignitosa, completa, della nostra migliore borghesia, specialmente rurale. Mangiarli qui, nel giorno di Natale o in qualche altra domenica intorno al Capodanno, vuol dire sapere che cosa realmente sono questi tortellini, dei quali tutti parlano ma di cui ben pochi conoscono gli occulti prodigi. Essi non sono quei ciambellini o anellini gialli e secchi che si vedono esposti nelle vetrine o decantati dai trattori, sia pure bolognesi, sparsi dovunque per l'universo mondo. Mai più. E nemmeno gli altri più grossi sono, che qualche orecchiante ammannisce riempiendoli di manzo tritato misto a verdura; cotti poi nell'acqua, e conditi con sugo. Eresie su eresie. Essi sono ben altra cosa cui accennerò ora, o lettor mio, fortunato se ti accadrà di imbatterti in loro e di comprenderli.

Un giorno si discuteva tra emiliani, se fossero preferibili i tortellini, i passatelli, o il pasticcio verde: le tre minestre tipiche dell'Emilia; una, caratteristica del tempo di Natale, l'altra della Pasqua, la terza del Ferragosto. Ognuno diceva la sua, con specifica competenza. Franco — dieci anni — ascoltava più che non paresse; ma quando poté interloquire sentenziò scuotendo la testa, in tono grave e lento.

— A me mi sa che il re delle minestre siano i tortellini. — Bravo Franco! Non per nulla già ti esalta l'arguzia tagliente del Giusti e ti accorgi, al sapore, se la carne, da cruda, è stata involtata sulla carta gialla. E rinunzi a mangiarla senza rimpianto!

Proclamiamo dunque i tortellini: re delle minestre.

Ecco qui. Vale per essi la massima scolastica: *bonum ex integra causa, ma-*

lum ex quocunque defectu. Per essere «loro», devono essere perfetti: nel ripieno, nella sfoglia, nella cottura, per il brodo e anche per il modo come sono serviti. Ben s'intende che i tortellini vogliono essere cotti nel brodo e mangiati asciutti. Precisamente così: una bella scodella (piccola o grande non importa), ma bella perché piena, e un tantinello ricolma. Quei tre o quattro tortellini che occhieggiano fuori dallo scarso brodo, sono la vedetta per il primo assaggio. E non troppo cotti vogliono essere, affinché non si disperda il profumo del ripieno, il quale, durante il masticare lento e meditato, si scioglie nel palato e rivela le sue portentose virtù. Questo, naturalmente, si dice per le persone in grado di capire; non per gli ottusi; non per chi giudica il cibo col criterio della misura cubica, anziché con quello del palato che gusta e appetisce; non per chi s'annoia alla Quinta di Beethoven o passa indifferente davanti ad una tavola del Beato Angelico.

—

Dunque la nostra brava mamma e con lei la donna che conosce usi e costumi della casa di cui sente l'orgoglio — (sono in sei a tavola, non più) — cercherà di procurarsi un mezzo chilo di lombo di maiale di razza, vogliam dire governato in famiglia con generosità di ghiande e di farina di granoturco; farà prendere un etto di prosciutto montanaro senza grasso; dai tre ai quattro etti di parmigiano, vecchia guardia; una cervella di maiale o mezza di vitello; un pezzetto — una nocciola — di midollo di bue, due uova; una noce moscata. Quando sul tardo pomeriggio metterà in lavorazione questi ingredienti, c'è già un fremito di attesa per la casa. I ragazzi si ripetono: domani ci sono i tortellini. E saltano per la contentezza. Il babbo, forse più smanioso di loro, benché non sembri, e il più difficile da accontentare, con un pretesto si affaccia in cucina; fa le meraviglie, che, sebbene non sia Natale, si prepari per i tortellini; ma dirà ben chiaro quello che più gli preme: — Mi raccomando: fateli buoni. — La mamma, cui non garba il monito, ribatte in tono sostenuto: — Gli ultimi erano cattivi? — Anche se gli ultimi sono dello scorso anno, il ricordo è vivo in tutti. Il babbo sa bene che erano ottimi. Ma non lo vuol dire: — Chi si ricorda? Pensate a questi. — Ci pensano sì. E con che attenzione, premura, amore si mettono all'opera. Il lombo, tagliato a pezzi, è messo nel tegame a rosolare con un tantinello di burro. Che non bruci, nemmeno che diventi arido per troppa cottura, per carità. Roseo deve mostrarsi, appena appena, e cotto al punto. A parte, un colpo di fuoco alla cervella e al midollo che si scioglie rapidamente. Ora comincia la fatica del pestare e del grattugiare; fatica e arte la prima, più di quanto non sembri. Il ripieno, né duro né molle, dovrà riuscire una pasta soave e delicata, soffice, uniforme come una ricotta di mascarpone... Guai se masticando, si avvertirà anche solo una briciola di formaggio. È già un disappunto. La donna macina la carne; la mamma grattugia il formaggio. Si stanca, ma non lo dice Solo lei resiste alla tentazione di piluccare. E con la donna, commenta: — È buono il lombo? — Pare di sì. Non sente che odore? — E la forma? domanda Novella. — Mi pare sia stata migliore altre volte. — La noce moscata la mettiamo tutta? — Forse no; tre quarti bastano. — Mi raccomando che il prosciutto sia passato bene. Non si veda traccia. — Silenzio. — Ci sono quelli — riprende Novella — che invece del prosciutto mettono petto di pollo.

— Lo so. Ma trovo che il prosciutto, se buono, non disturba e rinforza il ripieno, lo saporisce; mentre il pollo lo smorza. Per stomaci delicati metterei pollo, anche in proporzioni maggiori del lombo. O pollo e vitello. In Romagna mettono mortadella. E anche ricotta. Io non li capisco. Più semplice, allora, formaggio, prosciutto e uova nelle proporzioni di tre due e uno. Delicati, così, se fatti e subito mangiati; e leggeri Ma non sono i veri tortellini. A proposito. Stiamo attente al sale.

Il sale sarà di quello grosso di cucina, ben pestato, che sa il fatto suo; non quello fine da tavola che dice ben poco e non ci si regola mai.

Ormai il ripieno va prendendo forma e sostanza: sul lombo tritato, il prosciutto, la cervella, il midollo sciolto, il formaggio, l'uovo che serve a legare meglio il tutto, un pizzico di pepe, la noce moscata, infine, che dà un certo voluttuoso pizzicorino al profumo del ripieno. E poi: dàgli di gomito a pestare, che non si finisce mai; e più pesti, mescoli, stemperi, volti e rivolti e più viene raffinato.

Così, c'è già per la casa quell'odore caratteristico che dice gioia, letizia, buonumore. Forse anche perché i tortellini sono sempre legati al pensiero di una festa.

Adesso la Novella impasta la sfoglia. Cinque uova, belle, fresche, e un mezzo guscio di acqua. La stenderà in due volte perché sia fresca al momento di chiudere il ripieno. Bisogna vedere con che rapidità la pasta si forma, si stende, s'attonda, s'affina, tutta piana, uguale, perfetta e vellutata. Con che sveltezza essa taglia la sfoglia e subito ammonticchia i tondi (quattro centimetri, ricchi, di diametro) in una scodella perché non ingrullisca.

Ché altrimenti, come si farebbe a chiudere? La donna riempie; la mamma chiude. Ma i ragazzi non si contentano di stare a vedere. Qualche cosa anch'essi vogliono fare. Marcellina, ch'è giudiziosa, metterà in bell'ordine i tortellini come tanti balilla in parata; Franco li conterà perché alla fine, fatta la divisione per sei, saprà quanti gliene toccano di diritto. E reclama fin da ora la sua porzione. L'aritmetica servirà bene a qualche cosa.

Ormai è sera. Si accendono i lumi e si avvera la speranza della mamma: che cioè abbia pensato il babbo per il brodo. Spenderà troppo come fa sempre lui, ma pazienza. Oh! il babbo ci ha pensato sì, perché vuol assicurarsi che il brodo sia come deve essere. Molto buono cioè. Se no, addio tortellini! Entra, infatti col suo cartoccio. C'è quello che occorre: una bella fetta di manzo da brodo, d'un chilo e più, ma bella gallonata di grasso sodo, possibilmente con il suo pezzetto d'osso attaccato; altro pezzo d'osso con midollo a parte e una bella mezza gallina, ben nutrita. Se fosse Natale il cappone intero, ben inteso.

— Eccovi la carne, mamma. Ma attenti a fare il brodo. Non trascuratela, la pentola. Badate a schiumarla; e dopo, che non bolla troppo forte. Deve «sorridere» come ha detto un grande scrittore francese, che s'intendeva di diritto e di cucina; deve sorridere ed essere lasciata in pace, sempre coperta. Mi raccomando, Novella.

— Beh! Sono venuti bene?

— Sentirai domani

Il babbo si ferma, compiacente, a guardare i tortellini che sono lì sul tagliere, tutti ben fatti e così uguali tra loro, con la pancina ben piena e lucida all'insù, che sembrano usciti da una macchina. La mamma è straordinaria a chiudere i tortellini. E anche questa è arte ed elemento di riuscita. Se ben fatti e tutti uguali, sono migliori. Ma Marcellina rivendica per sé il merito dell'ordine, per la gioia degli occhi. E si prende un «brava» che la manda in visibilio.

— Quanti sono?

— Sono già... Fa il conto, babbo: quindici per diciannove.

— Duecentoottantacinque. Non sono pochi?

— Ma no. Un'altra sessantina ne verranno e basta. Non siete mai contenti.

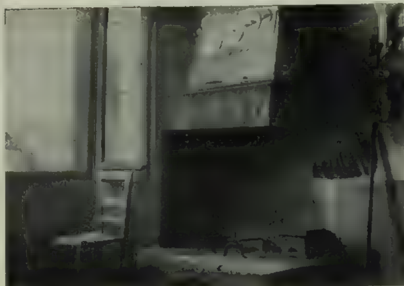
— Per una volta o due che si fanno... Temo che sino a quest'altr'anno, non se ne parli più.

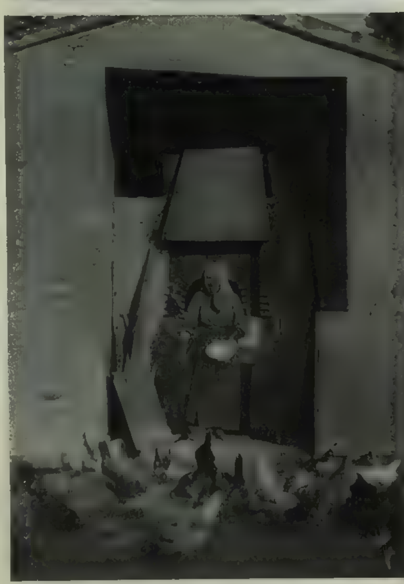
— Puoi starne certo, — ribatte la mamma.

Trecentoquaranta esatti, ne sono venuti. E Franco, l'indomani, ne mangerà la sua sessantina, più qualche altro di contrabbando tolto alla mamma e al più piccolo.

Questi, lettor mio, sono i tortellini autentici che, il mangiarli, è un rito; e se mai ti imbatterai in essi, non li dimenticherai mai più.

LEONE GESSI



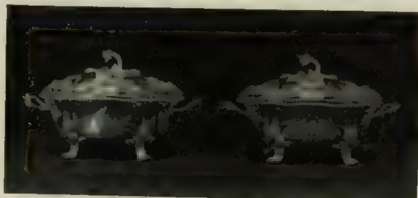


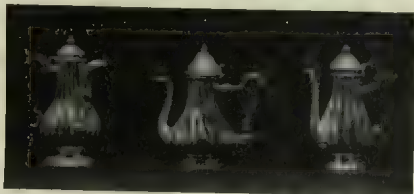
Qui sopra: *il forno tradizionale, caratteristico della campagna romagnola* - **In alto:** *La modesta cucina della casa di Benito Mussolini fanciullo.* - **Sotto:** *il forno scaldato, e un'infornata di «piade» con aglio e rosmarino, e di «tire».*

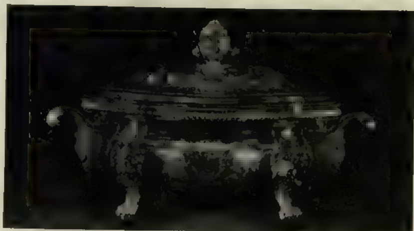


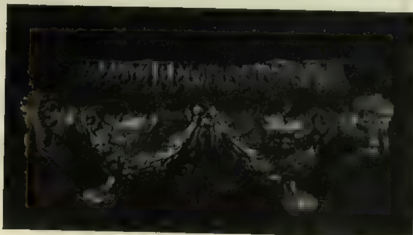


« La caccia al cinghiale », centro da tavola di eccezionale pregio, di proprietà del conte Vimercati Sanseverino. Gruppo di cacciatori, cinghiali e cani in mezza porcellana Capodimonte. Epoca 1790-1800. I costumi, autentica rarità, sono quelli della Rivoluzione. - Sotto, a sinistra: Due zuppiere sagomate ovoidali, cesellate a foglie, ornati stile Luigi XV. Il coperchio sormontato da un fiore. I recipienti interni recano i punzoni di Torino (XVIII secolo). Lavoro inglese col solo punzone di Frederick Kandler. - A destra: Caffettiere faccettate ondulate del XVIII secolo. Punzoni di Genova, San Marco e dell'orafo Z. A. C. (Collezione Bulgari, Roma)









A sinistra: Zuppiera ovale sagomata ondulata, poggiante su quatro piedi a zampe feline con palla e sormontate da teste leonine. Due stemmi incisi. Punzoni di Londra del 1742. Orafo, George Wickes. - A destra: Giardiniera o cisterna con grosse foglie e festoni, forma ovale. Ai fianchi due grosse teste di leoni reggenti anelli. Lavoro inglese della seconda metà del XVIII secolo. Punzone T. I. (probabilmente Thomas Issod). Proveniente dalla collezione Stowe. - Sotto: Centro in argento del peso di 67 kg. Eseguito su ordine del Re di Napoli e da questi regalato al Duca di Beaufremont, pervenuto in eredità alla principessa di Viggiano.





Grande fontana da vino in vermeil di forma barocca. Lavoro bavarese del principio del XVIII secolo. Orafo, P. D. e punzoni di Augsburg. (Collezione Pierpont Morgan). - Sotto: *Zuppiera con scudo inciso recante la Croce di Malta Londra 1780. Orafo, Andrew Fogelberg. (Collezione Bulgari, Roma)*

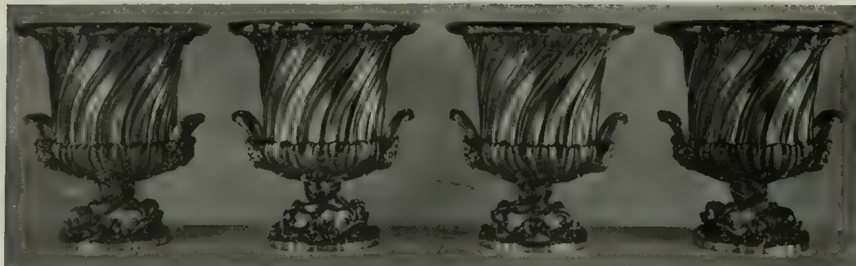


Un capolavoro di **Benvenuto Cellini** *Saliera in oro.* - **Sotto:** *Paio di candelieri cesellati e mossi a ornati barocchi in puro stile Luigi XV. Lavoro di Bordeaux del 1740 circa. Orafo, M. L. Recano incisa la lettera «S» sormontata da una corona baronale. (Collezione Bulgari, Roma)*





Sotto *Quattro rinfrescatoi a forma di urna classica, scannellati a torciglione, in vermeil, poggianti su delfini. Londra 1827-1829. Orafo, Robert Garrard. A imitazione dell'argenteria del Delfino. (Collezione Bulgari, Roma)*





Coppa con coperchio in vermeil cesellata a fregi e fogliami. Alle anse, due teste classiche. Londra 1812 Orafo, W. Bateman. - Sotto· Acetoliera con ornati stile Regence, supporto a ringhiera finemente perforato Londra 1720 Punzoni del celebre orafo Paul De Lamerie. (Collezione Bulgari, Roma)



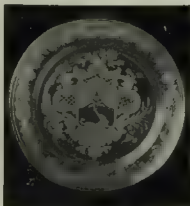
Coppa con coperchio con due anse, tre giri di baccellature sormontata da un bottone fiorito. In centro reca inciso uno stemma e un motto. Londra 1807. Orafo, William Fountain. - Sotto. Zuppiera allungata sagomata ottagona, con anse. Punzoni di Londra del 1799. Orafo, John Emes. (Collezione Bulgari, Roma)





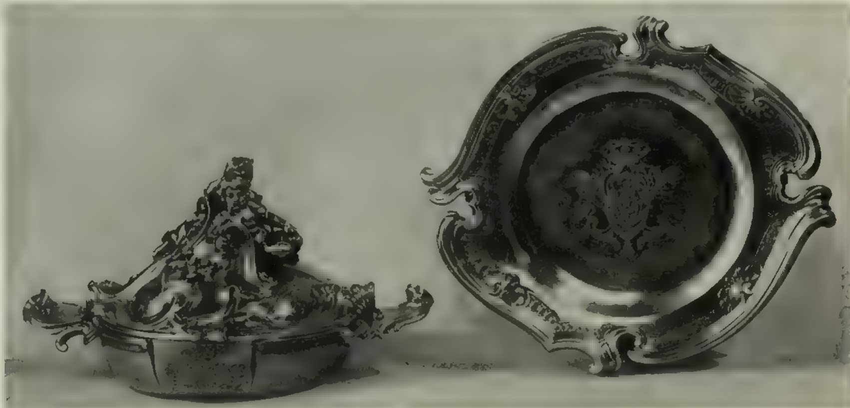
Sotto· *Quattro candelieri a due fiamme, sagomati quadrangolari con decorazione di foglioline. Stemma marchionale alla base. Lavoro Romano assai raro del principio del XVIII secolo. Orafo, A. M. I quattro bellissimi candelieri recano incise le armi dei Bucelli. (Collezione Bulgari, Roma)*

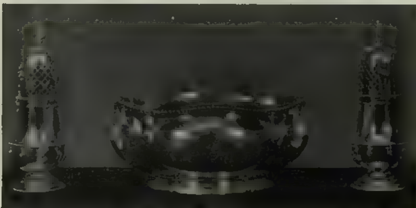
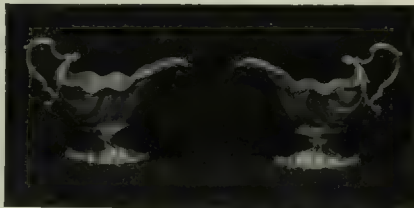




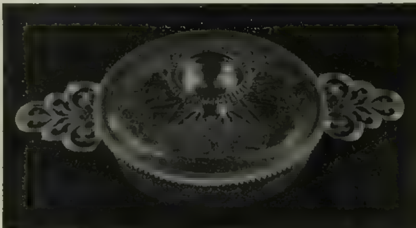
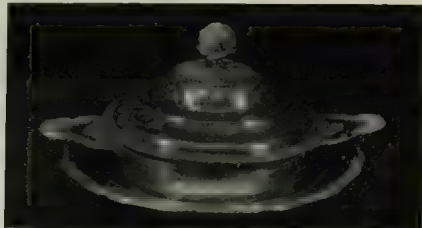


Qui sopra a sinistra: *Un piatto con decorazioni incise alla «ruota», del secolo diciottesimo.* - Sopra, al centro. *Coppa delle Sirene in agata, oro, platino, zaffiri, brillanti, perle e rubini. Lavoro che, a prescindere dall'altissimo valore intrinseco, deve considerarsi come un raro oggetto d'arte per la finezza della fattura, opera del Ravasco di Milano.* - Sopra, a destra *Piatto con decorazioni incise a punta di diamante, del secolo diciassettesimo.* - Sotto *Piatto e terrina in argento dorato. Stemma sabaudo. Fabbrica di Torino. Questi due stupendi esemplari si trovano al Museo artistico di Vienna e hanno figurato alla Mostra del Barocco piemontese.*



Sopra a sinistra: *Paio portazucchero decorati con erme e griglie. Lavoro dell'Europa Centrale del XVIII secolo. Giardiniera allungata con bordi baccellati e stemmi incisi. Londra 1771. Orafo, Frederick Kandler.* - Sopra a destra· *Paio salsiere a forma di barca poggianti su conchiglie barocche. Punzoni di Dublino del 1760. Orafo, Robert Calderwood.* - Sotto a sinistra· *Terrina tonda con un tipico ornato in centro a intaglio, stile Luigi XIV. Punzoni di Torino del XVIII secolo.* - Sotto a destra *Terrina tonda schiacciata, manici piatti cesellati e ornati Luigi XV. Parigi 1776. Orafo, Pierre Antoine Viaucourt.* (Collezione Bulgari, Roma).

AUTARCHIA DELLA CLASSICA CUCINA ITALIANA

IL GOLOSO IN LAGUNA

C'è un sonetto di Olindo Guerrini, che, dopo una esaltazione in tono solenne delle bellezze e delle glorie di Venezia termina così:

> *... v'amo, v'adoro,*
> *sogliole fritte e vin di Cone-*
> *[gliano.*

E l'autore di «Osteria», ch'ebbe una entusiastica prefazione di Gabriele d'Annunzio, Hans Barth, della sua piacevolissima guida delle osterie da Verona a Capri dedica una trentina di pagine, cioè un settimo del volume, alle osterie veneziane, anzi, ispirandosi alle reminiscenze classiche, divide addirittura la città, e credo che sia l'unico a farlo, in due parti distinte, Cis-Canalia (lato di San Marco) e Trans-Canalia (lato dei Frari), dimostrando di riconoscere l'importanza della città lagunare anche sotto l'aspetto enologico e gastronomico. Se il Barth, anziché germanico, fosse stato veneziano, o almeno in Venezia avesse soggiornato a lungo, più propriamente nella dotta illustrazione avrebbe compresa una terza parte, quella che, supponendo alla veneziana che il centro della città sia un continente, viene classificata insulare, e abbraccia le isole disperse nella laguna, la Giudecca compresa; e poi forse avrebbe aggiunto una quarta parte, considerando a sé il Lido, che è anch'esso un'isola come tutte le porzioncine veneziane, ma che a Venezia si considera la spiaggia, e nulla più.

Come si vede, c'è sempre maniera di stabilire differenze: è questione di punti di vista. E come si vede, Venezia ha un'importanza gastronomica di prim'ordine. Egli è che ognuno guarda a San Marco e a tutti gli altri monumenti d'arte, alle memorie e al fasto, alle gondole, al chiaro di luna, ai tramonti, alle tradizioni marinare, alle industrie d'arte, alle gioie del sole e della sabbia, e via dicendo; e fra tanti doni ci si dimentica, ah'mé, di celebrare quello che raddolcisce di più: il dono della varietà e bontà dei cibi. Magari qualcuno ne tace per rispetto umano. Aver fermato l'attenzione anche sul cibo, a Venezia, ohibò! Lesa maestà! E sbaglia di grosso. E non c'è di peggio del rispetto umano. E il silenzio è un torto gravissimo recato alla Regina dell'Adriatico.

Un torto, un'ingiustizia continua e palese. Altrove hanno una specialità e se ne vantano. A Venezia di specialità ne abbiamo molte, e stiamo zitti.

Lo Stecchetti cita una qualità di pesce, preparata e cotta come va, le sogliole, e cita una qualità di vino, quello di Conegliano, ma se avesse diretto la Biblioteca Marciana piuttosto di quella petroniana, e da sapiente e diligente catalogatore avesse compilato l'elenco delle specialità veneziane, non gli sarebbe bastata una cassetta di schede.

Anzitutto a Venezia i vini vengono importati da ogni parte d'Italia, cominciando dal Piemonte e arrivando alla Sicilia e a Rodi, e poi anche dall'estero. Esistono osterie addirittura specializzate nella mescita di vini di determinate zone. Ed esistono i vini veneziani: chi non conosce il vino di Mazzorbo, di Burano, di Murano e di qualche altro vigneto dell'estuario, non conosce una delle più soavi bevande largite dagli dèi a conforto dell'umanità.



E in quanto a pesci, oltre le sogliole, c'è l'intero dizionario di ittiologia: pesci dei fiumi, della laguna, delle valli salse e dolci, del mare. Da qualche tempo arrivano persino quelli dell'Atlantico, freschi, senza contare quelli disseccati e conservati. I Chioggiotti hanno un loro canale, quello di San Domenico, che, al ritorno dei pescatori, si riempie di bragozzi come un libro s'infittisce di pagine; a guardarlo d'infilata, con gli alberi dalle vele ammainate, par di vedere un reggimento di lancieri in marcia. I Chioggiotti forniscono pesce a Venezia, e con essi i pescatori della città, quelli di Burano, del litorale da Caorle alle bocche del Po.

Venezia poi distribuisce, ma prima si serve. E con i pesci sono i molluschi, sono i frutti di mare in genere, i crostacei, tanto gustosi quanto son mostruosi.

I polpi si vendono per via, portati entro terrine di terra cotta verniciata di verde, come le caldarroste. Trovate le ostriche servite al tavolo dell'osteria, come i croccanti e i frutti canditi. I «frittolin» sono alternati ai rosticcieri, e vi servono polenta e pesce fritto a tutte le ore. Molti bravi papà, passando davanti la vetrina del friggipesce, specialmente sull'ora del mezzogiorno uscendo dall'ufficio, si lasciano sedurre, entrano, e tornano a casa col cartoccio di polenta calda e pesce fritto: sogliole, barboni, triglie, seppie, calamari, tinche, cefali, «scampi», «moleche», ecc. Sono cartocci inconfondibili, perché di carta gialla di paglia, o bianca ma di poco prezzo; però nessuno si turba a doverli portare. Portano il cartoccio alla guisa del pacchetto di dolci, ma in più devono badare di non ungersi, di non scottarsi, di non lasciar raffreddare il contenuto, di non schiacciare la polenta, di non rompere la carta, specialmente se piove, di evitare gli urti dei vicini sul «vaporino», e chi più ne ha più ne metta. Ma è arte trasmessa per tradizione, sicché il cartoccio arriva quasi sempre sul desco familiare in ottimo stato; e magari qualche moglie protesta:

— Se mi avvertivi, io spendevo meno e sarebbe fritto meglio.

— Sai, non ci avevo pensato. È stato l'odore.

E per rabbonire la consorte offesa, si tenta di asserire che si è speso pochino, e poi concilianti si ammette:

— Già, una scottatina di più, e sarebbe stato perfetto.

Invece è proprio cotto alla perfezione, sia perché il friggipesce ne frigge qualche chilo alla volta, e il pesce nella padella nuota nell'olio, il che in famiglia non può avvenire per ragioni di economia, sia perché il friggipesce nel suo mestiere è un artista.

E chi non ha provato a mangarsi le granceole, i granciporri, le aragoste, i «gambareti», le cappe lunghe, le cappe in genere, come vengono preparate a Venezia, ha senz'altro una gravissima lacuna nel campo della conoscenza.

Lo sanno tutti che a Venezia è possibile far pranzi luculliani a base di pesce, cominciando dall'antipasto, continuando con una delle cento zuppe e risotti, per arrivare al dolce, sempre di pesce?

Una specialità forse sconosciuta a qualunque non veneziano è il «bisato sull'ara». Il «bisato» è l'anguilla, l'«ara» è una specie di galleria congiunta alla fornace della vetreria. Nell'«ara» si introducono i vetri perché raffreddino lentamente, senza incrinarsi: la temperatura è graduata da circa cinquecento gradi — quella del crogiuolo raggiunge i novecento — ai cinquanta circa.

Un benemerito antico vetraio muranese, cui la moglie s'era indugiata a «ciacolar» sul mercato insieme con l'amica degli anni più belli, trovò che il desinare non era pronto, e lui, che aveva una fame da lupo, fu preso da grande ira, piantò la moglie in asso, dopo averle sottratta la borsa della spesa, e ritornò alla vetreria. Figuratevi la sorpresa quando, ispezionando la borsa, vi scoprì una grossa anguilla, ancora viva e guizzante. Buttarla? Macché! La depose sopra una lastra di ferro e la introdusse per un attimo nell'«ara»: arrostimento espresso. Quando la ritirò, l'anguilla cotta in quella maniera era divenuta il cibo più saporito del mondo.

Adesso, d'inverno, si va a Murano, per mangiare l'anguilla cotta sull'«ara». Ma, vedi la sconoscenza degli uomini, all'inventore del metodo non si è ancora innalzato il monumento.

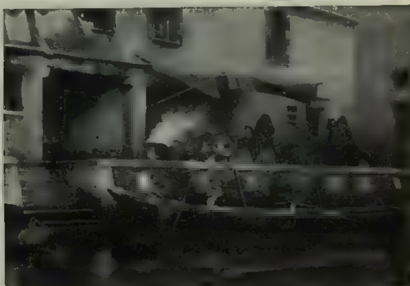


La notte del Redentore. Tavole imbandite sulle rive e nelle barche mentre i fuochi artificiali sbocciano in fiori policromi. I «foresti» giungono da ogni parte attratti dalla festa meravigliosa. - In alto: *Una stampa del 1764 con una «bissona»* (Civico Museo Correr - Venezia).



In questa pagina riuniamo tre opere pittoriche che ci presentano Venezia in certi suoi aspetti ghiotti e caratteristici. - Sopra: *Luigi Nono, « Frutta e erbe ».* - Sotto: *Pietro Longhi, « La cioccolata ».* - A destra: *Luigi Selvatico, « Venezia ».*





Oltre il vino, e i pesci, e i dolci, perché Venezia ha pure alcune specialità di dolci — ma questi non hanno bisogno di accenno, perché vengono anche esportati: chi non ha intinto i « baicoli » nel tè o nel caffelatte? — ci sono gli erbaggi e la frutta.

Abbiamo appreso fin da le prime righe di questo studio coscienzioso che Venezia è privilegiata fra tutte le città, per quanto riguarda il suo vettovagliamento,. e continuiamo a dimostrarlo. Venezia è contornata da una serie di isole che sono fertilissime, e nello stesso tempo ricche di un suolo variato nella sua composizione. Si va dal terreno assolutamente sabbioso, che, non so nemmeno io per quale miracolo, o forse perché soggetto all'umidità filtrata dal mare, al cui livello o quasi si trova la superficie, alimenta erbaggi prelibati, e si arriva ad oasi di terreno grasso, simile a quello delle più pingui terre. C'entra pure, è doveroso segnalarlo, la bravura e la laboriosità dei coltivatori: per un agronomo, gli orti veneziani, dal dissodamento al raccolto, sono il più grande e completo testo di studio, e insieme lo spettacolo più mirabile di ingegnosa e tenace conquista e sfruttamento del suolo. Anche per ciò gli orti dell'estuario veneziano sono celebratissimi.

Le foglie dei carciofi hanno uno strato di polpa alta e delicata come io non ho mai gustato altrove, tale da giustificare la storica similitudine del Conte di Cavour; gli asparagi sono all'altezza di quelli di Bassano, cioè da primato; i piselli sono teneri e dolcissimi, i pomodori una ghiottoneria; e così potrei nominare tutti i legumi, i fagiuoli, le melanzane, le numerose qualità di lattuga, di radicchi, spinaci. Siamo giusti: soltanto la patata non è tale da competere con le migliori d'Italia e di Germania. Però a Venezia si mangiano egualmente patate squisite. Il Cadore, come forniva pini al vecchio San Marco,

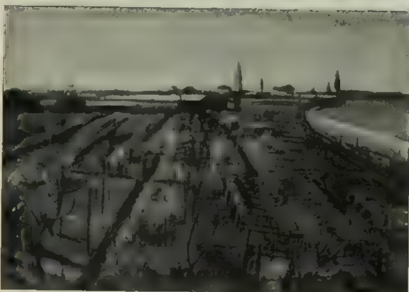
turriti in guerra giù .tra l'Echinadi,

fornisce patate.

Per le stesse ragioni che gli erbaggi sono tra i più gustosi, e svariatissimi, anche la frutta: pesche e ciliege, mele, pere, susine, e poi fragole e angurie. La zona del Grappa, specialmente, manda castagne e noci. Arri-



Anche qui sono tre pittori di chiaro nome che ci mettono sott'occhio Venezia nelle sue bellezze... alimentari e nella sua serenità. Sopra: Ettore Tito, « Pescheria ». - Sotto: Italico Brass, « Caffè Florian ». - A sinistra: C. dalla Zorza, « Orto a Burano ».





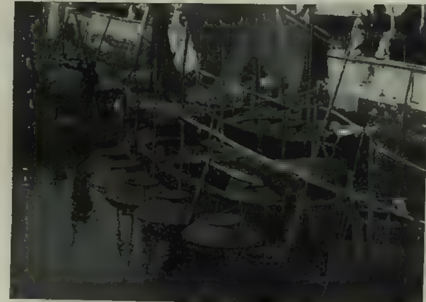
vano sorbe e nespole. Le navi mercantili trasportano frutti del sud, agrumi, fichi d'India, datteri, banane, ananassi, alla stessa maniera, e con la maggiore abbondanza che rese celebre e ricca la mercatura di Venezia con le droghe.

Non dimentichiamo che i Veneziani, con le droghe importate come preziose quanto le stoffe orientali e le pietre e le perle, e con la loro abile distribuzione sui mercati del mondo, si fecero ricchi quanto con i vetri soffiati, i merletti, i mosaici, le porcellane, i cuoi, i ferri battuti, le edizioni librarie, ecc. ecc. I Veneziani resero sempre il dovuto onore alle gioie della tavola. A Venezia, prima che altrove, la cioccolata divenne la bevanda per eccellenza, nel Settecento, come nell'Ottocento il caffè; e dentro le salette del caffè Florian, e quelle non meno celebri del caffè Quadri, sotto le Procuratie vecchie e nuove, sorseggiando le classiche bevande si incontrarono i più grandi e ammirati artisti, e si sognarono le rivoluzioni e le battaglie per la libertà.

Vedete, leggendo questo capitolo di storia, si apprende la storia gastronomica del mondo, quasi. Eppure ci limitiamo ad accenni fugacissimi. Guai, se approfondissimo.

Se entriamo nei particolari, viene alla mente la zucca. Si vende arrostita, per le calli e i « campielli » e le « fondamente »: i più, che non penetrano nei rioni popolari, credono solo a Chioggia. Andate dove ancora resistono gli « squeri », cioè i cantieri da barche, a San Pietro di Castello, per esempio, e vi vedrete passare l'omino con la tavoletta, il cavalletto e... i colori? No, il piatto tondo di rame, o più modestamente la sola tavoletta, come dissi, con la « zucca baruca ». Due soldi, e una bella fetta, mangiata a « scottadeo », vi sembrerà una leccornia.

Ma se cominciamo a occuparci di curiosità popolari di questo genere, non si finisce. Se non si vende più la « dosa », cioè l'acqua col « mistrà », perché i gelati l'hanno detronizzata, e, almeno nel centro di Venezia, non s'incontrarono che rari i venditori di acqua-limonata, si vendono le pere cotte, le mandorle dolci, e, nelle osterie, i « caragoi tondi », i « caragoi longhi », i « bovoli de marina » (perdonate una parentesi erudi-





Tra le tante squisitezze che la cucina veneziana offre al buongustaio, due ve ne sono che primeggiano: il pesce e le verdure. Arrivano a Venezia ogni giorno dall'Adriatico popolatissimo e dalle fertili terre degl'isolotti vicini. Guardate qui sopra a sinistra i pescherecci attraccati in canale con i cesti semimmersi nell'acqua perché il pesce si mantenga vivo. - A destra, i barconi che arrivano al mercato carichi di erbe e frutti. - Sotto poi, vi offriamo una « specialità » autentica: il pesce in saur. Per quelli di molto appetito, a piè di pagina, un piattino di patate alla veneta.





ta: Trochus albidus, Cerythium vulgatum, Helix pisana), che hanno il merito di rendere più forte il desiderio del vino: amici degli osti, dunque. E si vendono le « fritole ».

Ecco la ricetta della classica frittella veneziana: farina bianca impastata tenera con acqua, sale quanto basta, pignoli, uva passa: il tutto mescolato per bene: a cucchiaiate si fa friggere nell'olio, e poi si serve, spolverizzando di zucchero. Quando il rivenditore mi dettò la ricetta, io non potei credere: per così poco tanto gusto? Ma è così. E chi sostituisce all'acqua il latte, e vi aggiunge « cedrini » o altro, ottiene un dolce gustoso non più della frittella veneziana, e commette una corruzione. Provare per credere. Ma, intendiamoci bene, il segreto della bontà sta pure nel saper fare: domandatelo un po' ai cuochi se non è vero.

I quali cuochi, a Venezia, devono essere provetti anche nel cucinare i « selvatici », cioè gli uccelli cacciati sulle barene, e nelle valli che circondano la laguna: uccelli da passo, e propri della zona. I Veneziani, come i loro bisnonni immortalati dalle tele di Pietro Longhi e dagli affreschi di G. B. Tiepolo, esercitano ogni specie di caccia: partono il sabato sera e tornano la domenica sera, portando il bottino: e in qualche osteria lo spiedo gira ancora: bisogna saperla scovare.

Ma la canzone, come vedi, lettore mio, si fa lunga, eppure io sento il morso della coscienza, perché adesso tu crederai di essere stato illuminato e istruito intorno a quanto di buono per il palato si può ricercare nella città anadiomene, e invece molto, per necessità, io ho dovuto tacere. Forse è meglio così: se tu, come tutti i cittadini del mondo, in un giorno della tua vita verrai a Venezia, e avrai la sorpresa di scoprire una ghiottoneria da me taciuta, sarà una gioia insperata di più. E tu sai che le gioie attese, ahimé, sono maggiori proprio nell'attesa, mentre le altre sono tali solo nel godimento.

Però, prima di terminare, lascia ancora ch'io ti dia un consiglio, sempre per il caso che tu venga a Venezia. Tu vorrai forse cenare in barca, la notte del Redentore, e poi andare sulla spiaggia ad attendervi la levata del sole sul mare, certo così di aver vissuto una notte perfettamente veneziana; vorrai vogare con la gondola attraverso la città chiusa nelle ombre della notte; vorrai sentire Dio sa quali e quante emozioni rivelate da scrittori e pittori. Non scordarne una: lascia pure da parte i mercati rionali, ma va almeno di buon mattino a Rialto, « al di là » di Rialto, come dicono i Veneziani, e tu conoscerai quello che realisticamente può definirsi il « ventre » di Venezia. Vedrai uno spettacolo di bellezza e di gioia: uno spettacolo di movimento, di fervore e di colore come forse non è possibile altrove. Oltre le antiche celebrate botteghe, non lontano dalle rive dell'« Ogio » e del « Vin », è il mercato delle frutta, cioè la « naranzeria », e poi sono l'« erbaria » e la « pescaria », legate l'una all'altra: ceste, corbelli e casse a monti: ogni ben di Dio. E accostate alla riva, lungo quell'ampio gomito di Canalgrande, centinaia e centinaia di barche, le quali scaricano, tra un vociare alto e armonioso, in mezzo a un brulichio fantastico di uomini di ogni aspetto, pesce, frutta, erbaggi: tutti i colori sono riflessi dallo specchio dell'acqua, e sembrano cantare, accompagnandosi a loro modo, al ritmo del remo e alla voce del barcarolo che intona la vittoria della sua fatica.

OTTORINO L. PASSARELLA

IL PIU' GOLOSO DEI CRITICI

DI JARRO E DELLA CUCINA TOSCANA

Negli ultimi anni della sua vita Jarro abitava di fianco al Duomo, a pochi passi dalla *Nazione*, in una di quelle vecchie case fiorentine le cui facciate non nascondono gli acciacchi del tempo ma serbano tuttavia qualcosa di nobile e di austero, i fiochi segni di un antico splendore. Il portone si apriva tra la bottega di un modesto libraio e quella di un orologiaio. Il libraio vendeva libri in edizione popolare e romanzi a dispense; l'orologiaio aveva in vetrina orologi vecchi di almeno vent'anni, con i vetri e le mostre polverose e sbiadite, che camminavano ciascuno per proprio conto, segnando ore diverse, dall'una all'altra mezzanotte. Una scala semibuia conduceva all'abitazione di Jarro: dalle finestrine che le davano luce si scorgeva, attraverso un velo di polvere, la grigia mole del Duomo. E quando suonavano le campane, il rombo si ripercoteva sui muri che sembrava tremassero un po', come di freddo e di malinconia.

Jarro viveva assai modestamente, in quattro o cinque stanze arredate col gusto dell'Ottocento, piene di quadri, di libri e di ricordi artistici. Nella saletta da pranzo la tavola era sempre imbandita. E quei vassoi di ghiotte vivande, disposti in armonioso ordine sulla tovaglia bianca, formavano uno strano contrasto con la modestia delle altre suppellettili. Veniva di pensare a una cena preparata per degli ospiti di riguardo in una stanzuccia d'affitto o a un solenne banchetto di persone che avevano qualche oscura ragione per nascondersi.



Ma la tavola era imbandita per una persona sola e pareva impossibile che un uomo potesse da solo mangiare tutto quel ben d'Iddio: quelle pernici infarcite, quelle lodole sbuzzate e riempite di panna, quei crostini di caviale, quei piatti di antipasti, quelle schidionate di tordi, quelle insalate di tartufi... Veniva subito in mente Gargantua o l'orco delle favole infantili... Ma l'aspetto del padron di casa, ridava equilibrio a codesto apparente squilibrio. Jarro era piuttosto basso di statura, con una pancia enorme che avrebbe fatto invidia a Falstaff. Dal collo corto, appoggiato al petto, gli ciondolava un collaretto di carne, grosso come un pneumatico da automobile, e gli occhi, in quella sua enorme faccia di luna piena, sparivano tra il grasso delle gote che sembravano gonfiate da una pompa. All'epoca della quale parlo, non aveva più un capello in testa ma soltanto qualche peluzzo dietro il collo, stento e rado come la malerba. Camminava a fatica, sulle gambe sformate, tratto tratto fermandosi a riprender fiato. E allora da quel corpo usciva un soffio, un ansimo di grosso mantice.

Me lo ricordo elegantissimo, con ghette bianche, abiti e cappelli grigi e un fiore all'occhiello. Un ritratto suo giovanile, tra due superbi «arlecchini» al guinzaglio, di poco lo cambiava tanto nella faccia quanto nella persona. Che ora apparivano soltanto un po' più sformate e appesantite dagli anni e dalla ghiottoneria; ma in quegli occhi, quasi sepolti tra montagne di grasso, continuava a brillare una cara luce d'intelligenza e d'arguzia.

Quando si scriverà la storia aneddotica e mondana di Firenze prima della guerra, bisognerà riserbare un capitolo a questo letterato di fine e sicuro gusto; a questo perfetto epicureo in grado di assaporare con delicatissimo palato tanto una prosa del cinquecento quanto un prelibato manicaretto; a questo critico severo ed intransigente, sia nel giudicare il dialogo di una commedia o la musica di un'opera, sia una pietanza. Se mai, sarà un capitolo da leccarsi i baffi. E vorrei che v'entrasse, come sfondo insieme utile e pittoresco, il tratto di via Tornabuoni che va dalla bottega del Procacci, quello dei famosi «panini tartufati», al Club dei Nobili. Con le vetrine di Giacosa e di Doney, i gioielli di Frilli, le cravatte di Dalmasso e le camelie di Scarlatti.

Codesto fu un po' il centro, il ritrovo elegante e preferito di quella Firenze oramai lontana; e vi apparvero almeno una volta le più belle donne del mondo insieme ai più famosi cavalieri; e vi passarono i nomi più celebri dell'arte e della poesia, in una luce trionfale insieme e galante. In via Tornabuoni, tutte le mattine sul mezzogiorno, non mancava di affacciarsi anche Jarro, che se ne veniva avanti piano piano con la sua andatura di batrace e gli occhietti curiosi e le ghette bianche e i guanti canarino e la cardenia all'occhiello. Il vecchio e temuto critico faceva una capatina dal Procacci, comprava i «marrons-glacés» di Giacosa, le «noisettes» di Doney, i fiori di Scarlatti, l'ultimo «vient de paraître» di Seeber; guardava le vetrine e le donne volgendo lentamente a dritta e a manca la testa bovina, fiutava l'aria e la luce dei lungarni e riprendeva la strada di casa, con passo improvvisamente alleggerito, come se il carico prezioso e i suoi vaghi profumi, dessero a quel corpo idropico ali d'angelo e giovani appetiti.

Spesso si accompagnava a lui Gabriele d'Annunzio, che a quei tempi abitava la toscanissima «Capponcina», ed era assiduo di via Tornabuoni dove soleva fermarsi, nelle ore della mattina, tra il Club dei Nobili e Doney, complimentoso con gli amici, galante con le dame che lo salutavano di lontano, stridendo felici come rondini in amore. Non più giovane, d'Annunzio pur si manteneva sottile di corpo e scattante; e il suo passo aveva qualcosa di aereo, un ritmo quasi di danza. Volava il non più giovane Ariele, anche camminando al fianco del vecchio amico dall'andatura pesante e lenta. Quello pareva tutto spirito, questo tutto carne. Ed entrambi formavano il più vivo contrasto che immaginar si possa. Le ali di Gabriele, i piedi di piombo di Jarro; la libellula e l'ippopotamo; la poesia leggera come l'aria e chiara come l'acqua e la prosa grave e densa come un pranzo bacchico, andavano insieme per la luminosa e bella strada, tra le antiche pietre dei palazzi sfiorate dall'oro caldo del sole.

D'Annunzio motteggiava Jarro, cui era affezionatissimo; e Jarro rispondeva motteggiando a d'Annunzio. Il poeta faceva l'elogio della



A sinistra una fotografia di Jarro, il critico colto ed acuto che era anche un ghiottone e mangiatore formidabile. Osservatelo, a destra, con giacca e berretto da cuoco ai fornelli, nella cucina del «Baglioni» a Firenze.





Firenze è una delle città italiane che possiedono trattorie e osterie di fama in gran numero. Ogni fiorentino ne ha sempre qualcuna diversa da consigliarvi. Osservate, sopra a sinistra, questa detta « Sostanza », e, a destra, la trattoria Paoli.

parsimonia, della mensa frugale, dell'acqua cara a San Francesco e, così dicendo, sembrava compiacersi del proprio corpo agile e snello, uso allo sport e ai severi digiuni. Replicava Jarro con l'elogio della tavola sontuosamente imbandita, dei cibi vari e abbondanti, dei vini cari agli dèi. E in codeste eleganti tenzoni, colui che amò chiamarsi un principe del Rinascimento, per amor di contrasto diventava piccolo ed umile come un seguace del poverello d'Assisi; mentre il critico dalla prosa asciutta e senza fronzoli, rivestiva i panni, sposava la causa dei grandi epicurei: da Enrico VIII a quel gentiluomo francese che, sul punto di morire, si fece portare una dozzina d'ostriche e una bottiglia di Chablis, perché non lo cogliesse l'appetito durante il lungo viaggio che si apprestava a compiere.

Spesso ai due amici, così diversi eppur tanto fraterni, si aggiungeva il marchese Clemente Origo, buon pittore dilettante e cacciatore appassionato lungo le piagge e le forre della Maremma. Origo era alto un paio di metri e magro come la fame. Sul volto asciuttto gli spuntava una barbetta caprigna che, insieme alle altre sue particolarità fisiche, lo faceva assomigliare al Cavaliere dalla Trista Figura. Uno accanto all'altro, lui e Jarro, parevano il ritratto della carestia e il ritratto dell'abbondanza. Prima e dopo la cura, li avevano soprannominati i fiorentini, richiamandosi a un manifesto murario in lode di non ricordo più quale portentoso specifico.

~

Il toscano è un popolo sobrio. E la sua cucina è semplice come la sua vita. Belle zuppe d'erba e di pane, bistecche arrostite con olio e pepe, brodi di lesso, fagioli, baccalà fresco i giorni di magro. E, se c'entra, la domenica un pollettino in pentola o in padella. Basta che in cucina ci sia sempre un'ampolla d'olio d'oliva e in cantina un fiasco di vino nuovo, frizzante al palato e grato allo stomaco. Di codesta parsimonia, che fu spesso e stoltamente berteggiata, primi a dar l'esempio furono i ricchi e i potenti. Pensate, nella



Qui sopra, *il mercato del venerdì in Piazza della Signoria.* - Sotto a sinistra, *un carro che potrebbe chiamarsi « il trionfo del fiasco », mandato in giro a scopo di propaganda; e a destra, una vendemmiata nella campagna toscana.*

Toscana granducale, alla mensa di Leopoldo e a quella bottiglietta di vino della quale parla il Martini: « La bottiglia di Borgogna che il Granduca sobrio centellinava a desinare, gli si rimetteva scema sulla tavola il giorno dopo, e magari per una settimana finché ce ne rimanesse anche un sorso ». Nelle case dei nobili si faceva altrettanto, non per avarizia ma per costume e tradizione. Guardate ora un contadino toscano. Con le campane di mezzogiorno ha smesso di lavorare e si è seduto ai piedi di un albero. Tira fuori un pezzo di pan nero e uno spicchio di cipolla e mangia beatamente nella gran luce meridiana. Il vino che beve a garganella è un vinello di pochissimi gradi, più acqua che alcool. Né la sua cena è molto più abbondante: una scodella di minestra di magro, qualche volta, ma di rado, una salacca. Poi a letto.

Chi va a letto a pancia piena
Tutta la notte si dimena.

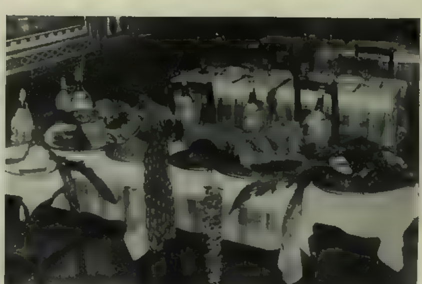
Invece i sonni del nostro contadino sono duri e profondi come quelli dei guerrieri. E non li interrompe che il canto del gallo, l'apparir quieto dell'alba sul crinale delle verdi colline.

A pensarci bene c'è una perfetta rispondenza tra codesta parsimonia e la misura dell'arte toscana; tra codesto tenersi al poco ma buono e la secchezza della nostra prosa, senza fronzoli né aggettivi superflui. Del resto chi volesse disegnare una carta geografica dell'Italia gastronomica, dovrebbe tener la Toscana piuttosto in un color chiaro e limpido come l'olio dei nostri olivi e il vino delle nostre viti. In codesta carta, tra Bologna la grassa e Roma la bacchica, Firenze la parca ci starebbe come un'oasi di riposo, una via di mezzo tra il pingue e robusto zampone e l'abbacchio al forno. Ma da codesta oasi si inalzerebbero i grati profumi delle pietanze condite con l'olio e cotte sul fuoco di legna: le celebri bistecche fiorentine di bove giovane e ben nutrito, i tortini di carciofi nei tegami azzurri, i fegatelli di maiale raccolti nella grassa reticella e ornati di foglie d'alloro, le zuppe di cavolo nero e i fagioli passati.









Sopra a sinistra, *una delle caratteristiche «Buche» fiorentine*; a destra, *mostra di specialità fiorentine in un'altra «Buca»: petto di pollo dorato, stracotto di manzo e fagioli, arrosti girati, cotenne di maiale, tortino di carciofi, caccia, piselli...*

Quando poi cala l'autunno e per le forre ulula il tramontano e s'accendono i primi fuochi e per le fratte zirla il tordo bottaio, mettete in codesta cucina odorosa di ginepro e d'erba salvia, le allegre schidionate di tordi che lentamente il vecchio girarrosto passa e ripassa sulla fiamma viva e la massaia unge con una pennuzza di piccione immersa nell'ampolla dell'olio; o, se ancora vi regge il palato, e amate i contrasti, lasciate un posticino sulla tavola rischiarata dal lume della cena, al cacciucco alla livornese, composto di pesce d'ogni genere e pieno zeppo di zenzero. Che, a mangiarlo, gli occhi sfavillano e lo stomaco brucia. Piatto da marinai, e che soltanto i marinai sanno cuocere, sul ponte delle barche pescherecce, tra l'odor di scoglio e di catrame. Questa è la cucina di Toscana, la più autentica e antica. La cucina di un popolo di cacciatori e di agricoltori che, ripeto, ama i cibi sani, non abbondanti ma sostanziosi. E per il quale un piatto di fagioli («fiorentin mangia fagioli lecca piatti e romaioli») è ancora un piatto da re.

Jarro queste cose le sapeva ma non le seguiva. Nella parsimoniosa Toscana dei nonni, questo formidabile ghiottone e mangiatore senza rivali, del quale restò celebre il motto «Per mangiare un tacchino occorrono due persone: me e il tacchino», si staccava con la violenza e lo stile di una grossa antitesi. Dicono che il toscano di solito mangia per mezzo uomo; Jarro, invece, mangiava per tre o quattro uomini messi insieme. Narra lui stesso, in uno di que' suoi piacevolissimi almanacchi gastronomici, dai quali ebbe fama forse più lunga e duratura che dai suoi scritti, che, invitato una sera a cena in una casa di Firenze, al momento di mettersi a tavola, l'ospite si accorse che erano in tredici. Ci fu un attimo d'imbarazzo, ma poi un commensale esclamò: niente paura c'è qui Jarro che conta per due...

Di queste storielle molte se ne raccontano ancora a Firenze. La più bella, degna di un aneddoto di Chamfort, a me pare la seguente: Era Jarro a pranzo da un ricco signore ebreo, che aveva casa bella ed ospitale, in quella piazza Barbano che i fiorentini non si sono ancora abituati a chiamare piazza dell'Indipendenza. Finito il pranzo, un cameriere domandò all'ospite se desiderava il caffè. Al che Jarro, bonariamente — Caro mio, il caffè veramente io lo prendo dopo aver mangiato. E da quel giorno, tutte le volte che tornava a pranzo in quella casa, Jarro portava seco alcune provviste, scusandosi con l'ospite per la sua povera gola...

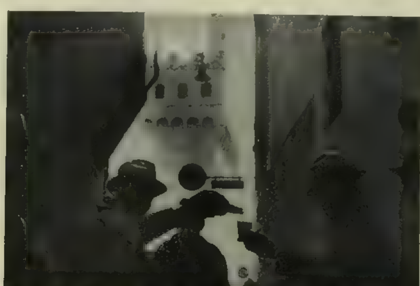
Mangiatore di squisito stile, Jarro fu anche cuoco di alta sapienza. E spesso soleva andar lui in cucina, a manipolarsi cibi sopraffini. Di codesta sua scienza era molto più fiero che della sua grande cultura, del suo eletto buon gusto di critico e di letterato. Una delle ultime fotografie di lui, lo ritrae appunto in veste di cuoco tra le pentole e i fornelli di un grande albergo fiorentino. Il pranzo ammannito da Jarro in quell'occasione, rimase per molto tempo leggendario nelle cronache della città. E se ne parlò come di un festoso capitolo della storia gastronomica, che non solo gareggiava con i famosi Trionfi gastronomici della Rinascenza, ma lasciava lontani gli epici pranzi degli antichi poemi e di tutta la poesia bacchica. Alla fine Jarro si alzò a ringraziare e per l'onore fatto alla sua cucina e per il piacere di vedere riunite intorno a sé sì abili e intrepide forchette. Dicono che egli fosse commosso come se si trattasse di una grande ricompensa data alla sua vita di mangiatore e di bevitore senza tregua. Fu codesta una delle ultime volte che il nostro ghiottone dette prova non solo delle sue elegantissime capacità culinarie ma delle capacità del suo stomaco invitto. Poco dopo, una mattina all'alba, lo trovarono rantolante su uno scalino di casa sua. La sera era stato al teatro; poi al giornale a scrivere la solita, brillantissima cronaca. Colto da improvviso malore sull'uscio di casa, cadde bocconi a piè della scala; e non si riebbe più. Morì, com'era suo destino, ucciso da una sincope.

ADOLFO FRANCI



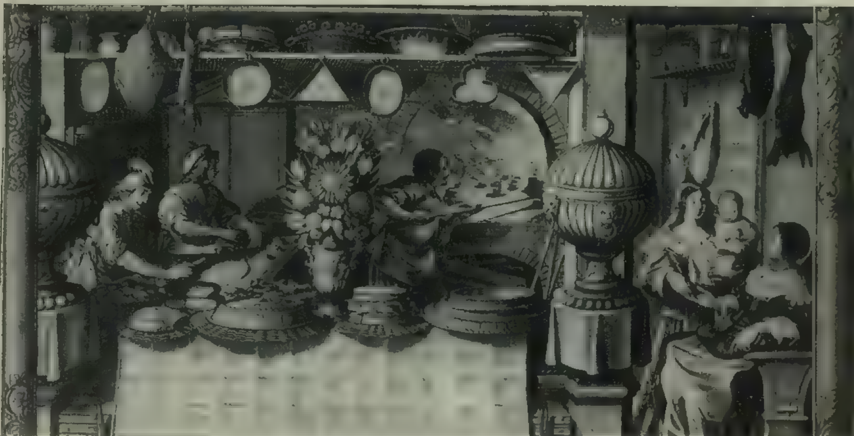
Sopra: *Il mercato del pesce di Livorno con la «Torre del Fanale»*. - Sotto, a sinistra: *La vendemmia a Figline Valdarno*, e a destra: *una scenetta dell'assaggio del vino durante il mercato del venerdì a Firenze. Si vede nel fondo, Palazzo Vecchio.*





PER LA BUONA BOCCA...

DOLCI, VERSI DI FINE TAVOLA



Ecco «La bottega del pasticcere», stupenda incisione di Abramo Bosse (1602-1676). Si notino i pregi di composizione e di figura riconosciutissimi all'incisore di Tours che inesattamente qualche biografo ha ritenuto allievo del celebre Giacomo Callot. Il forno acceso nel fondo, le torte già pronte per la vendita sul tavolo, l'allegra fatica dei pasticceri e (a destra) il gruppo della madre, del bambino e della proprietaria della bottega, sono i motivi squisiti di quest'incisione.

Con quant'ansia attendevamo, bambini, il giorno della sagra di Palidano per andar dalla nonna che ci voleva con sé per poterci offrire, in quel giorno, qualche cosa di buono. In fondo al lungo stradone, fiancheggiato da ampi fossati colmi d'acqua coperta di quella tenera erbetta verde che fa da letto alle rane, cominciavamo a sentire il chiocciar delle galline faraone, il glu-glu dei tacchini, lo starnazzar delle oche e delle anitre messe in fuga dal cane che ritornava di corsa a grandi salti e scodinzolando, verso la fattoria per annunciare il nostro arrivo. Il chiocciar delle faraone e le grida degli altri animali da cortile, avevano il potere di farmi sentire, come me lo farebbero sentire ancor oggi, il sapore di una certa torta di mandorle che la nonna sapeva preparar così bene da essersi meritata una fama che la costringeva a prestarsi per confezionarne di simili alle amiche e conoscenti, quando un matrimonio o un battesimo avessero richiesto un dolce di classe.

Come erano lunghe le ore che ci separavano da mezzogiorno, e come tornavano a casa lentamente gli zii e le zie che erano stati a messa almeno in quel giorno! Qualche sbirciatina in cucina l'avevamo data e fin dal nostro arrivo la nonna, conoscendo il debole dei suoi nipotini, aveva sollevato il coperchio, coperto di brage, di una gran teglia posta in un angolo del focolare e ci aveva lasciato sbirciare la torta, grande come una bella luna piena, che stava rosolando. E spesso le nostre dita audaci si arrischiavano, sprezzando il pericolo di una scottatura, a dare un pizzicotto sotto il coperchio, paghe di ghermire anche soltanto qualche granellino di mandorla.

Quando finalmente, dopo tanto attendere e dopo una serie di corsette dalla sala alla cucina e viceversa, corsette che si facevano sempre più frequenti a mano a mano che stava per giungere il momento del dolce; la torta veniva portata in tavola, il nostro entusiasmo era indescrivibile. Fosse perché esso contagiasse gli adulti, fosse perché gli adulti erano lieti della nostra gioia, o perché erano contenti loro stessi, il nostro vociare si arricchiva di grida, alle quali si frammischiavano i colpi dei tappi che saltavano, mentre un rumoroso scostar di sedie avvertiva che più d'uno si era precipitato con il bicchiere in mano verso quelli delle bottiglie, per evitare che il vino se ne andasse.

Il nostro pezzo di torta era sempre piccolo o ci sembrava tale, ma per fortuna c'era sempre la buona nonna che si muoveva a compassione di noi e mentre ci spingeva a guardare da un'altra parte, con un pretesto che noi trovavamo conveniente prender sul serio, ci passava nel piatto un pezzetto della sua parte; ma era un pezzetto piccolo piccolo, ché la torta di mandorle piaceva anche a lei, come a tutti gli altri. La sagra veniva una volta all'anno e quella torta si poteva averla a tavola solo quel giorno.

Rosicchiavamo pianino pianino il nostro pezzo, forse per gustarlo meglio e forse perché ci durasse di più, ma quando l'avevamo finito ci consolava un po' un pensiero. Prima del tramonto, la nonna ci avrebbe accompagnati, come sempre, fin sul ponte che faceva passare dall'aia sullo stradone, e come era consuetudine d'ogni anno, dopo di averci baciati sui capelli con un gesto sempre uguale, come fosse comandato dal copione, avrebbe tolto da una delle ampissime tasche della ricca gonna, un cartoccetto di carta gialla — di quella carta paglia da formaggio — e ci avrebbe detto: «Date un bacione per me alla vostra mamma, e portatele questa torta, ma non mangiatela lungo la strada, mi raccomando».

La raccomandazione era un ordine per noi, buoni bambini che volevamo bene alla nostra mamma, ma la strada era tanto lunga che qualche morsettino alla torta ci scappava. Qualche volta il pezzo non era regolare e allora c'era una ragione per contravvenire alle raccomandazioni. Stava tanto male un pezzetto così frastagliato, che bisognava rettificarlo, ma guai se uno avesse dato un morso troppo... ampio: avremmo poi dovuto... rifilare il bordo di nuovo...

La mamma, al nostro ritorno, prendeva il cartoccetto e lo metteva subito da parte. Se ne sarebbe parlato alla sera, finito il rapido pranzo. Allora un pezzetto c'era per tutti, ma la mamma non rinunciava alla sua parte come avrebbe fatto volentieri se si fosse trattato di qualche cosa d'altro. Al suo pezzetto di torta di mandorle, la mamma ci teneva e non credo di pensar male se penso che ci tenesse oltre che per i ricordi che la torta poteva ridestarle, anche per il dolce in sé che di dolce noi gustavamo di rado.

Nella maggior parte delle famiglie, e specialmente in quelle delle nostre campagne, il dolce è una voce che compare nella lista del pranzo solo per le grandi occasioni, è quasi il segno delle occasioni stesse ed infatti vediamo che la tradizione, per ogni festa importante, indica un dolce da tavola di composizione e di foggia diverse. L'una varia specialmente perché in ogni epoca dell'anno si cerca di utilizzare i prodotti che meglio si prestano o dei quali c'è maggior abbondanza; l'altra è invece suggerita dalla ricorrenza.

Agnelli, focaccie, panettoni, colombe, ciambelle, pignolati, pastiere, pan dei morti, panforte, veneziane, sono dolci caratteristici di certe feste. Qualcuno ha perduto parte del favore di cui godeva un tempo, ma commetterebbe una grave colpa di lesa tradizione, chi non arricchisse a Natale la propria mensa di un panettone ed a Pasqua di una colomba o di un agnello.

Certo che se noi pensiamo a quello che è stato il dolce in certe epoche del passato ed a quello che è ancora in molti paesi, pur non colpevoli come lo siamo noi di delicato sentire, quali l'Inghilterra, l'America e la Germania, ci sorprende vedere come presso di noi, per tanto tempo, esso avesse perduto parte di quella suggestione che solo ora sta per ritrovare.

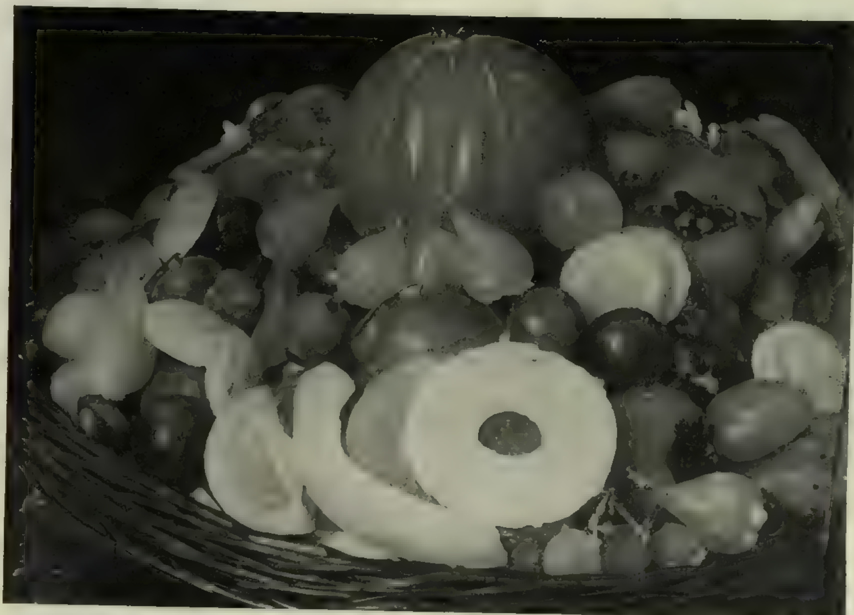
Se consultiamo le antiche opere di gastronomia, o rileggiamo le cronache dei banchetti che si davano alle Corti che fiorirono nell'epoca d'oro del nostro Rinascimento, vediamo quale fosse la cura del pasticciere nel preparare mastodontici dolci d'ogni foggia e riproducenti palazzi, monumenti, scene bacchiche o scene allegoriche che illustrarono avvenimenti legati agli ospiti od alle liete e fortunate vicende che il banchetto festeggiava. Antonio Carême, il mago della pasticceria francese, ci ha lasciato una serie di disegni che mostrano come nel Sei-Settecento, alla riuscita di un dolce perfetto contribuissero tutte le arti del disegno, quando addirittura non si chiamavano in aiuto del pasticciere, pittori e scultori. Spesso il dolce era tanto grande da nascondere le sorprese più impensate e qualche volta dalle enormi montagne di crema, di zucchero e di canditi, uscivano e si presentavano alle centinaia di commensali, persone vive che, sulla tavola, ballavano, declamavano parole di circostanza, o addirittura duellavano. Il dolce era presentato come il più bel dono che l'anfitrione offriva agli ospiti, il piatto che giungendo quando gli stomachi eran già sazi, doveva avere in sé tanta attrattiva da colpire i commensali, essere tanto ghiotto da far sentir loro ancora un po' d'appetito ma anzitutto aver la funzione di influire anche sullo spirito degli ospiti più o meno illustri.

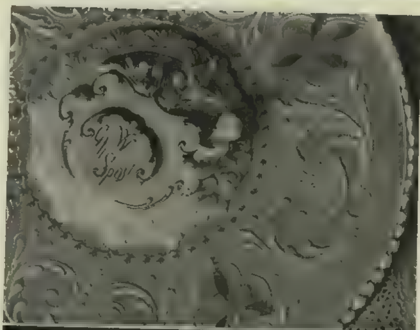
Infatti non è da escludersi che sull'animo di Carlo di Lussemburgo, il futuro Carlo V di passaggio da Chambéry, abbia influito assai il banchetto dato in suo onore nel castello sabaudo di Sialbese da Amedeo VI poi Conte Verde. Il pasticciere del castello, d'accordo col quattordicenne Amedeo, preparò un pasticcio di pasta leggera (savoiardi), rappresentante il maniero feudale dei Conti di Savoia, con intorno le montagne coperte di neve: il tutto dominato da un diadema imperiale. Il futuro Conte Verde, vestito in gran gala e d'azzurro, con lo scudo di Savoia sul petto, montato su un piccolo cavallo sardo, tenendo nelle mani una guantiera d'argento, presentò il dolce a significare che il giovane Amedeo intendeva mettere a disposizione i suoi beni ed il suo braccio, dell'aspirante al trono di Carlo Magno. Ed il presente ottenne il suo effetto poiché Carlo, divenuto Imperatore, si ricordò di Amedeo VI di Savoia.

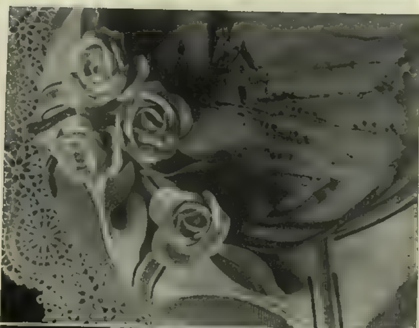
—

La festa che si fa al comparire in tavola dello spumante, non è completa se insieme con lo spumante non arriva il dolce. Grandi e piccini, affratellati nel piacere del palato, sentono salir la temperatura del buon umore al punto giusto per ricevere il battesimo dello spumante. Il sapore delicato delle creme e dello zabaglione, della pasta frolla, della pasta sfoglia e del marzapane imbevuto di liquore, offrono l'ispirazione per le conversazioni più cordiali e piacevoli.

Trilussa, durante la visita che effettuò



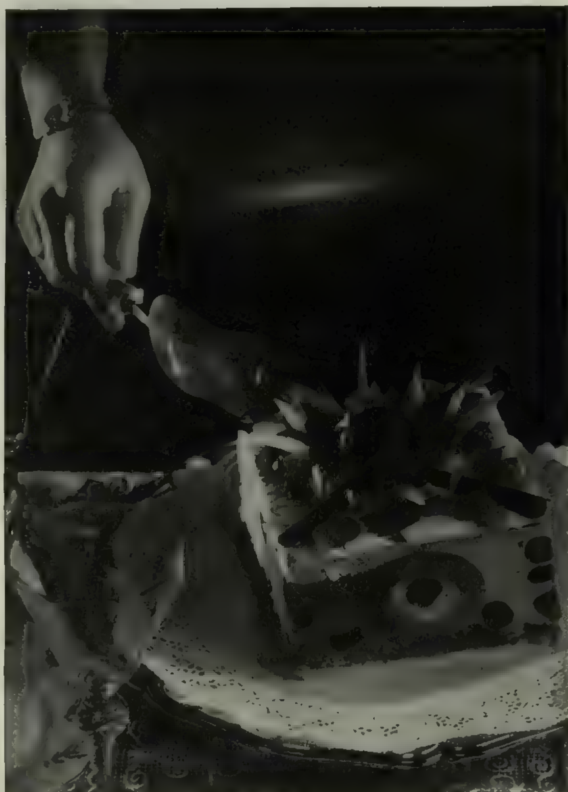




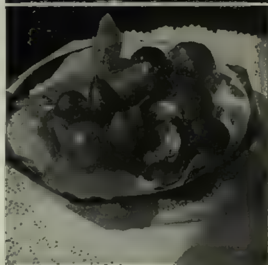




Trionfi del peccato di gola. Il vecchio detto che l'occhio vuole la sua parte trova una dimostrazione evidente nelle attraentissime messe in scena e nei motivi decorativi che saltano agli occhi dalle vetrine dei pasticceri. Che cosa si può immaginare di più seducente di un trofeo di frutta candita, pere susine albicocche sormontate, come da una cupola, da una grossa arancia? E che cosa di più ingenuamente pittoresco del puttino e delle colombe svolazzanti attorno al « viva gli sposi! » della torta nuziale, o del paesaggio alpestre fra le rose di un « gâteau » alla crema? La carta merlettata richiama i commensali alla realtà, per cui alla vista si sostituisce la gola.









I dolci da tavola si presentano nelle più svariate forme; ma sempre originali e pittoresche, in maniera da far bella figura sulle tavole meglio apparecchiate. Spesso, sul giallo della crema o sul bianco della panna montata spiccano artistiche guarnizioni di cioccolata e tagliarini di zuccata, di ciliege sotto spirito o di confettini d'argento. Fra la frutta candita, le arance son quelle che hanno il più imponente aspetto. E con quanta grazia ogni arancia porta legato al suo stelo il candido fiorellino di zàgara! Infine, ecco la « pasticceria » in generale, senza superbia nè pretese, ma tanto variamente gustosa nella sua modestia. Ogni boccone un gusto. Roba fine e leggera.

con S. E. Pirandello ed altri letterati e giornalisti, poco tempo prima che il grande commediografo venisse a mancarci, ad una importante pasticceria milanese, nei saloni del laboratorio, passando vicino alle capaci bacinelle colme di crema, ai tavoli coperti dei più promettenti dolci in lavorazione, in un'atmosfera carica del profumo alla vaniglia e delle sottili esalazioni dell'alcool delle inzuppiture, esclamò: «Questa è poesia!».

Cessate le risa dei presenti, mentre le belle signore che facevano stuolo al poeta affondavano le rosee dita nelle bacinelle di crema per cercar di far la versione della poesia in prosa, il proprietario si schermì e tentò di prendere le difese della poesia vera; ma Civinini o Folgore — non ricordo bene chi dei due — interruppe dicendo: «E, no, poesia, poesia autentica...». Alla fine di un pranzo, la maggior parte dei commensali rinuncerebbe volentieri ai versi d'occasione, improvvisati fosse pure dal più ispirato dei poeti, ma pochi, pochissimi, spingerebbero lo spirito di sacrificio fino al punto di rinunciare al dolce invitante, intravisto sui tavoli della cucina, e senza del quale si toglierebbero al pranzo le rime più belle.

~

È un peccato che il dolce, questo sano alimento che porta in tavola l'allegria non meno di quanto facciano i vini, vanti una letteratura tanto scarsa nel nostro paese che ha insegnato al mondo l'arte del pasticciere per tanti secoli.

La pasticceria, come la gastronomia, ha progredito coi tempi; porta, diremo quasi, i riflessi dei tempi.

A mano a mano che l'uomo ha lasciato l'alimentazione barbara a base di carne abbrustolita, di ruvido pane e di violente bevande, sono comparsi alla sua mensa le verdure, la frutta ed i dolci. Il pasto si è fatto più «morbido», più delicato, quando con la civiltà, al semplice soddisfacimento di un insopprimibile bisogno, l'uomo cercò attraverso le sostanze che dovevano saziarlo, sensazioni gradevoli. Il dolce, più che una necessità sentita e cosciente, è un piacere al quale partecipa lo spirito. Così come il pane fu il primo segno che indicò all'uomo la strada verso la redenzione dalla barbarie e fu la prima tappa verso le maggiori conquiste, il dolce comparve solo quando l'uomo cominciò a raffinarsi ed a sentirsi portato verso l'arte e quelle soddisfazioni che traggono ragione da un complesso di sensazioni non tutte spirituali ma di un materialismo sottile e delicato.

Gli egizi ed i greci conoscevano il dolce ottenuto frammischiando alla farina il miele e la frutta, conoscevano già il gelato ottenuto con neve e succhi d'uva, ma solo coi romani si cominciò a conoscere qualcuna di quelle complicate raffinatezze di cui ci parla Petronio descrivendoci quel banchetto del liberto Trimalcione, che può darci un'idea di quanto fossero robusti gli stomachi dei nostri lontani antenati.

Il dolce scomparve dalla tavola dei romani, rovesciatasi quando i barbari tentarono di spegnere la civiltà di Roma; nel Medio Evo restò relegato tra le mura dei conventi, dove una pace relativa e la vita di preghiera, permettevano alle miti monachelle di distrarsi occupandosi nella confezione di *pazienze, supplicazioni, cialde* e *bozzoletti*, dolci semplici e modesti come era semplice e modesta la vita delle piccole recluse. Con l'avvicinarsi del Rinascimento, il dolce ritorna anche sulle tavole dei castelli e dei palazzi che cominciano a popolarsi di dame e di cavalieri dalle vesti che annunciano una pompa e una magnificenza che più tardi faranno dimenticare il saio ed il cilicio dei padri.

Nel Medio Evo l'uso dello zucchero di canna, che veneziani e genovesi appresero in Oriente, ed in seguito quello del cioccolato che un altro italiano, il Carletti, portò in Europa dall'America, fecero compiere all'arte del dolce passi tanto notevoli da farle prendere quasi il sopravvento su quella della cucina.

Gli italiani che erano apprezzati come ottimi cuochi, furono ancor più ricercati per i dolci che avevano imparato a confezionare e che imperatori, re, principi e cortigiani, avevano avuto occasione di gustare alla ricca e raffinata tavola di quei signori che si chiamavano Savoia, Sforza, Medici, Gonzaga. Il cuoco pasticciere italiano che saliva allora alle cucine di corte di tutti i paesi d'Europa per soddisfare con l'arte sua l'appetito d'imperatori e di re, ha oggi l'esperienza di tutta una serie di generazioni e



si è creato una sua fama. L'arte gastronomica e dolciaria italiana, che non ricorre a combinazioni dal sapore violento e contrastante, che usa, ma non abusa di elementi forti o piccanti, che distribuisce nelle ricette burro e zucchero in dosi perfette, riesce a soddisfare anche il gusto dei più raffinati. Possiamo quindi essere certi che pasticcieri e dolcieri italiani, emancipati dall'influenza straniera, che in parte era riuscita a soppiantarci in alcune produzioni, sapranno riconquistare completamente le posizioni di un tempo. L'arte del cioccolato che svizzeri, francesi e tedeschi vennero ad imparare dagli espertissimi cioccolatieri di Torino — che, primi, la praticarono — è ormai capace di produrre da sola quello che prima dovevamo acquistare altrove; i confettieri competono con quelli austriaci, tedeschi ed inglesi; i biscottieri gareggiano con gli inglesi che furono per tanto tempo maestri insuperati nella confezione di quei biscotti che la loro vita di navigazione aveva messi nella condizione di studiare accuratamente e di produrre in quantità tali da sopperire ai bisogni di un esercito di conquistatori e di colonizzatori. Pei gelati, nessuno ha tentato di superarci. Teniamo il campo da quando il palermitano Procapio Cultelli, da garzone pasticciere, creò la prima macchina per fabbricare gelati, attrezzo rudimentale ma che gli permise di divenire, pochi anni dopo, il più celebre gelatiere di Parigi e di creare quel caffè Procapio, nel quale i più grandi uomini da Voltaire a Marat, da Danton a Franklin, da Balzac a De Musset, da Baudelaire a Verlaine, si recavano per discutere sì di politica e di filosofia e d'arte, ma anche per gustare le deliziose «cassate» introdotte in Francia dall'intraprendente italiano e che i successori continuarono a presentare alla clientela sempre gustose e perfette come la tradizione vuole.

A Parigi, sempre per opera di un gelatiere italiano, doveva poi divenire di gran moda anche il «Café Napolitain» dove il gelato, in carattere coi tempi d'allora, e non anacronistico neppur oggi, «la bomba», riscuoteva il favore anche delle anime più candide e tranquille, e meno inclini ad esaltare, anche soltanto attraverso un dolce delizioso, certi «energici» argomenti, che si usavano allora con una frequenza

Caprera 26-Xbre-77

Mio car.mo Pietrasanta

tante grazie - per il bellissimo regalo del panettone, mostarda Torrone e cioccolate - massime per il ricordo gentile e per il saluto del mio vecchio Bassini - [illegible] -

per la vita V.ro

G. Garibaldi

Una lettera di Giuseppe Garibaldi al Pietrasanta per ringraziarlo del dono di un panettone di Milano. - In alto: Una stampa umoristica del secolo XIX nella quale si vide Fiquelmont ritornare a Vienna recando all'astuto Metternich notizie e... panettoni di Milano.

per lo meno eccessiva.

Siciliani e napoletani, maestri da secoli nel confezionare cassate, bombe, sfogliatelle e pezzi duri ed il più gustoso e vellutato dei mantecati, hanno invaso tutto il mondo, non solo coi proletari carrettini, nei quali si vende il cono ai bimbi ed alle bambinaie, ma anche creando nei paesi dove, come in America, le statistiche segnano consumi che salgono a 50 chilogrammi di gelato all'anno per persona, grandi e forti aziende.

Giusto diritto è quindi il nostro di considerarci maestri nell'arte di confezionare dolci, anche se non lo siamo nel mangiarli, anche se ci vergogniamo quasi di confessare una certa tenerezza per le torte o per i pasticcini, leccornie da signore e da ragazzi, come qualcuno pensa.

C'è proprio qualcuno fra di noi che non abbia un ricordo legato ad un dolce, che non venga attratto da alcuna di quelle «goloserie» che colmano le vetrine dei nostri pasticcieri, qualcuno che quando porta a casa un dolce, sta felice solo per la gioia dei suoi piccoli e la soddisfazione della loro mamma? Se possiamo spiegare come un tardo peccato di ghiottoneria, quello di Goldoni, il quale, già vecchio e quasi cieco a Parigi, alla sua Nicoletta che voleva fargli scrivere un sonetto per nozze, chiedeva solo di portargli qualche cioccolatino, non possiamo negare che il dono di un dolce sciolga nell'animo una punta di tenerezza, anche a chi preferirebbe ricevere un paio di polli, un capretto o un cotechino. Il dolce ingentilisce l'atto di donare, gli dà un valore che va oltre il valore del regalo perché ha la virtù di legarsi a quelle feste di famiglia che lasciano un ricordo profondo nell'animo nostro.

Sentite Ugo Foscolo come scriveva alla sua amica Marzia:

«...Mi duole che non abbiate fatto le feste con la vostra famiglia e co' vostri figlioletti e mi dorrebbe assai più se voi rideste di questo mio pregiudizio...

«A forza di voler diventare spregiudicati, io mi vado accorgendo che gli uomini vanno diventando indifferenti a tutto, e la indifferenza confina con la cattiveria nelle azioni e col gelo della morte nelle sensazioni. Per me che fuggo quanto posso dalla mensa degli altri, e che amo pranzare quando dove e come mi pare e piace, non posso nondimeno nei giorni di Natale e del primo dell'anno andare all'osteria, o rodere il mio pane a una tavola solitaria. Non c'è giorno né sera che io mi ricordi delle dolcezze della mia famiglia e del tetto materno con amarissima tenerezza e con desiderio veemente quanto la vigilia di Natale che mi ricorda la cena fra i miei parenti e le gioie fanciullesche, e la contentezza di mia madre nel vedersi i figli d'intorno, e l'illuminazione di tutta la tavola e il panettone e tutte le usanze familiari. Quanto avrei pagato di poter volare a casa per questi pochi giorni!...».

Il panettone semplice e sincero, è riuscito ad essere inteso più come un simbolo che come una dolce ghiottoneria.

Intorno al mille, a Natale, in Lombardia, alla famiglia festante raccolta intorno alla tavola mentre sul focolare scoppiettava un ceppo ornato di fronde di melo, sul quale si era sparso vino e ginepro, il «pater» spezzava un grosso pane o «pangrande».

Era giusto che si ponesse ogni cura nella preparazione di quel pane che a Natale tanta parte aveva in una semplice ma toccante cerimonia familiare. Alla fine del Medio Evo, il «Pan Grande» si è raffinato, si è arricchito di altri componenti, anch'essi prodotti del nostro suolo e del nostro sole. Alla farina si aggiunsero via via l'uva, le uova, il burro, lo zucchero... Era nato il panettone di Milano.

Storie e leggende sulla nascita del panettone si fondono e si completano. Che il panettone piacesse anche agli austriaci, come piace a tutti gli stranieri, e che avesse in sé il lievito per percorrer quella strada che ha percorso, ce lo dicono moltissimi segni. Non vi meraviglierà perciò la disposizione testamentaria con la quale un certo conte Manna, conoscendo la predilezione che aveva pel biondo dolce ambrosiano l'imperatrice Elisabetta, dispose che doveva esserle fatto, vita natural durante, un annuo invio di un panettone di Milano.

Dopo la grande guerra, entro gli schemi di un insegnamento che data dal mille, un pasticciere milanese presentò il panettone ringiovanito che in breve riuscì a conquistare il favore del pubblico. Dopo fu un trionfo ed oggi la gentil tradizione lombarda si è fatta nazionale: il panettone di Milano è divenuto ormai il dolce per il Natale di tutti gli italiani.

DINO VILLANI

SAPER NUTRIRSI

L'ARTE DI PREPARARE I CIBI. — Siamo forse alla vigilia di una rivoluzione in quella che è l'arte di preparare i cibi? Si preferiranno sistemi scientifici alle cognizioni finora empiriche della buona cucina? Si nutriranno gli uomini, un giorno più prossimo di quanto non si creda, a base di ricette, la chimica sostituendo con le sue formule precise l'estrosa fantasia dei cuochi?

Questi interrogativi si profilano come effetto di tendenze che sembrano affacciarsi in tutto il mondo e sulla base di esperienze che hanno finora dato i risultati più stupefacenti.

Come è noto, nell'Università di Filadelfia esiste una sezione speciale per lo studio delle falsificazioni dei prodotti alimentari: orbene, un professore di quel centro di studi invitò tempo fa i suoi amici ad un pranzo composto interamente di equivalenti chimici, preparati secondo il gusto e l'aspetto delle più deliziose vivande.

Ogni portata però era doppia: cioè al cibo ottenuto chimicamente i domestici avvicendavano una vivanda identica, composta con prodotti naturali e la maggioranza degli invitati si trovò nella impossibilità di dire a quale categoria appartenessero le portate, se cioè uscissero dalla cucina o dal laboratorio, dalle manipolazioni del cuoco e da quelle, assai più sapienti, del chimico.

Questi avrebbe voluto provare col suo pranzo quanto sia giunta lontano la scienza della fabbricazione dei prodotti alimentari e cioè quanto sia facile la sofisticazione di prodotti la cui genuinità il nostro palato non è in grado di controllare e da cui invece potrebbe derivar danno alla nostra salute, ma, a pranzo finito, nelle animate conversazioni prevaleva il concetto che il convito fosse riuscito a dimostrare come ingiusta sia la persecuzione contro i falsificatori di prodotti se essi, senza pericoli per nessuno, riescono a creare cibi rispondenti pienamente ai requisiti del gusto e come anzi sia da incoraggiare una produzione di cibi chimici che può risolvere in modo permanente le difficoltà mondiali del carovita.

Il curioso convito americano fa difatti ripensare ai progetti, cui altra volta abbiamo accennato, del dottor Federico Bergius, il quale, con la serietà che alle sue affermazioni conferisce la provenienza da un così alto ed indiscusso prestigio scientifico, assicurava che fra non molto non soltanto potremo nutrirci con cibi esclusivamente tratti dal legno, ma che da questo potremo derivare alimenti di tale varietà, delicatezza e sapore da accrescere la gamma offerta al nostro gusto dai prodotti alimentari finora in uso.

Se il governo tedesco, dichiarava l'illustre inventore del sistema di ridistillazione della polvere di carbone, vorrà interessarsi alla mia scoperta basata sull'impiego di un macchinario speciale capace di realizzare trasformazioni del genere di quelle già adoperate per ottenere il petrolio dalla polvere di carbone, si potrà fare a meno di importare ogni anno quattro milioni di tonnellate di orzo e di grano, risparmiando l'ingente somma impiegata per l'acquisto all'estero di tali prodotti. Le indagini chimiche da più anni perseguite hanno dimostrato che il legno ha in sé elementi nutritivi non minori di quei vegetali che si presentano atti alla consumazione immediata. Fra l'erba e il legno non vi sarebbe differenza se non per lo stato di durezza in cui questo si presenta, ma il legno potrebbe essere trasformato agevolmente in erba o meglio, nei componenti assimilabili dell'erba, con un mezzo chimico appropriato e i cuochi penserebbero poi a dar maggior sapore ai suoi derivati. Dai boschi esistenti che di continuo si rinnovano, il mondo potrebbe trovare nutrimento in quantità assai maggiore di quanto non risulti necessario al consumo.



A tal proposito la domanda: «per quanto tempo ancora il mondo è in grado di nutrirsi?» è stata da tempo posta dall'Accademia delle Scienze di Parigi al noto scienziato Matignon. Questi ha impiegato parecchio tempo per rispondere e, in base ai suoi studi statistici, ha concluso che, per merito particolarmente dei progressi compiuti dall'industria dei concimi chimici, la nostra alimentazione è assicurata per circa ventimila anni. Il Matignon ha difatti calcolato l'aumento della popolazione della terra ed il rapporto col quantitativo medio di nutrimento che viene consumato dall'umanità e a tali elementi ha contrapposto l'incremento produttivo in base all'impiego del concime chimico. Di tale prodotto il mondo consuma annualmente per un valore di venti miliardi di franchi e se in Europa devono essere alimentati circa cinquecento milioni di persone col consumo di cinquecentocinquanta milioni di quintali di grano, la materia prima per la preparazione dei concimi chimici esiste in riserve tali da non destare preoccupazioni.

Quanto alle possibilità di render commestibile la vegetazione arborea, già un primo risultato sarebbe stato raggiunto con le esperienze del chimico viennese dottor Kock, il quale, nemico di tutte le distruzioni senza scopo, saputo che in Brasile venivano gettate in mare o distrutte ingenti quantità di caffè, pensò di studiare i mezzi per una trasformazione chimica del prodotto che fosse anche economicamente redditizia. Riuscì ad estrarre dello zucchero, ma poiché la materia prima, sebbene svalutata, costava ancora troppo rispetto al suo derivato, allargò le indagini al legno comune riuscendo a ricavarne zucchero, farina ed alcool oltre a parecchi altri utilissimi componenti. Secondo i dati da lui stesso forniti, il Kock otterrebbe da cento chili di sostanza lignea circa cinquanta chilogrammi di zucchero e cioè il doppio di quanto non si ricava da pari peso di barbabietole.

LA PERCETTIBILITA' DEI GUSTI. — L'enunciazione all'apparenza più utopistica non sarebbe dunque lontana dalla realtà ma ecco che in un altro senso dirige il laboratorio le sue ricerche e cioè in quello della percettibilità dei gusti in rapporto alle sensazioni olfattive che ne sono il necessario complemento. Gli esperimenti compiuti nell'Istituto Carnegie di Nuova York, starebbero a dimostrare che una modificazione dell'odore di una sostanza influirebbe sulle possibilità ricettive del palato e degli altri organi del gusto, al punto che una sostanza amara, privata del suo odore, può passare attraverso la bocca senza lasciarvi alcuna sensazione capace di far distinguere di che sostanza si tratti.

Sono difatti messi in gioco nella meccanica della nostra alimentazione non soltanto le papille del gusto, ma tutti gli altri organi sensori, come prova il fatto che un limone, liberato chimicamente dal caratteristico odore e profumato con dell'olio di rosa fu da alcuni convitati ritenuto un'arancia, da altri fu giudicato un limone marcio, mentre qualcuno vi sentì un composto zuccherino impregnato con odore di rosa. L'agro del limone, provava l'esperimento, in confronto a sensazioni complementari può diventare sensazione secondaria incaratteristica, poiché il cervello ha bisogno di una serie di riferimenti olfattivi e visivi oltre che il gusto vero e proprio, per distinguere un cibo dall'altro.

Questo ci porta a considerare come nella assimilazione dei cibi il cervello abbia una funzione indiretta notevole e quindi quale importanza venga ad assumere la presentazione dei cibi stessi.

Oltre una chimica della nutrizione, si avrebbe una vera meccanica intesa nel senso che il cervello richiamato ad alcune sensazioni predeterminate disporrebbe alcune funzioni abitudinarie secondo l'intensità e le reazioni degli stimoli. Questi sarebbero rappresentati dagli odori, colori, sapori di ogni sostanza, ciascuno essendo capace di determinare, in rapporto ad esperienze precedenti, a ricordi, ad abitudini, una particolare funzione organica soprattutto per quel che riguarda alcune secrezioni gastriche.

In tal campo, accertamenti del tutto decisivi ha potuto compiere il grande scienziato russo Pavlow, premio Nobel per la medicina, spentosi soltanto da qualche anno. Egli, nell'indagare sul fenomeno della salivazione psichica — la famosa acquolina in bocca — ha potuto provare la funzione della eccitazione corticale nel meccanismo delle secrezioni gastriche, con una serie di esperimenti eseguiti nel suo laboratorio di Leningrado a mezzo dei quali è riuscito ad ottenere dallo stomaco di alcuni cani secrezioni gastriche allo stato di assoluta purezza, utilizzabili — quale opportuno complemento delle sue ricerche nel campo del puro meccanismo delle sensazioni — in opoterapia come elemento integratore di corrispondenti funzioni che potessero risultar menomate negli organismi umani.

Il Pavlow, con una tecnica operatoria portata alla perfezione, praticava un drenaggio che, partendo dalla cavità interna dello stomaco, è capace di portare all'esterno i succhi gastrici che si formano quando è messo in funzione il meccanismo della nutrizione e cioè, normalmente, quando i cibi passano dall'esofago nello stomaco, senza che invece il cibo intervenga a determinare la funzione, per forza di cose mescolando sostanze estranee alla secrezione gastrica pura. L'insigne biologo, in altri termini, ha potuto dimostrare che anche una falsa nutrizione, ottenuta facendo ingerire ai suoi cani alcune sostanze nutrienti che invece di pervenire allo stomaco fuoriescono a mezzo di un tubo praticato nell'esofago, è capace di determinare l'azione secretiva riflessa ed è giunto ai risultati stupefacenti durante i quali si vedono le provette di raccolta riempirsi di un denso liquido a tinta prevalentemente verdastra, che altro non è che il prodotto secretivo raccolto nello stomaco e non assorbito dai cibi.

Spingendo anche più oltre le sue ricerche in fatto di riflessi emozionali, il Pavlow negli ultimi tempi era giunto a fare a meno della pratica alquanto crudele della incisione dell'esofago, ottenendo diversamente la falsa nutrizione. Egli, durante un lungo periodo, nel dare il cibo ai cani ebbe cura di far corrispondere ad ogni boccone inghiottito una sensazione dolorosa provocata da una puntura sul collo e, dopo un certo tempo, poté constatare che i due eccitamenti del dolore e dell'appetito sarebbero venuti a sovrapporsi nella percezione del soggetto al punto che la semplice puntura sarebbe bastata a provocare l'azione digestiva come se realmente lo stomaco avesse ricevuto il cibo. Il valore dell'elemento psicologico nella nutrizione risulta da ciò ben chiaro e portando in altro campo l'osservazione ne risulta anche, per analogia, quanto valga, rispetto alla buona assimilazione dei cibi, apparecchiare con gusto la tavola e render seducente la vista degli alimenti.

Una tavola bene apparecchiata, delle vivande appetitose, disposte dinanzi agli occhi e sotto le narici dei convitati, eccitano l'appetito e preparano la digestione. La salivazione viene dagli stimoli ottici attivata e l'organismo si mette nelle condizioni migliori per celebrare il sacrificio gastronomico, ma naturalmente ben maggiore è l'efficacia dello stimolo che più direttamente è connesso con quelle funzioni e cioè quello del gusto.

COME CUOCERE I CIBI. — In vista di derivare dall'osservazione risultati pratici due medici inglesi si sono posta la domanda: come cuocere i cibi per renderli più facilmente assimilabili o meglio perché conservino integre le loro qualità nutritive? Nessuno, nel fare l'analisi qualitativa e quantitativa degli effetti della elaborazione dei cibi in cucina è giunto alla meticolosità dei dottori MacCance e Shipp e il loro volume «La chimica delle carni e le perdite della loro cottura» è il risultato di parecchi anni d'indagini che tendono a smentire molti dei dogmi, meglio sarebbe dire delle superstizioni, che sono derivato del procedere degli anni e di abitudini mentali fossilizzate.

Da secoli si ripeteva in proposito che la carne mantiene le sue proprietà nutritive soltanto se viene messa in padella quando questa è già ben calda ed il grande Liebig — che come è stato uno dei fondatori della chimica organica può anche considerarsi il massimo anticipatore delle osservazioni sul posto che la chimica occupa in rapporto alla fisiologia vegetale ed animale — non esitava a dar veste di teoria scientifica a tale credenza popolare quando affermava che un forte calore iniziale, determinando la coagulazione delle proteine esteriori fino a costituire una specie di pellicola, impedisce la fuga del contenuto solubile della carne e quindi ne mantiene intatto il potere nutriente. Nulla è meno vero di ciò, affermano invece i due sperimentatori moderni, le perdite maggiori causate dalla cottura si riferiscono al peso come effetto di una vaporizzazione dell'acqua ed alla diminuzione dell'elemento nutritivo in rapporto alla diminuzione dei sali minerali; orbene, tali perdite rimangono le stesse sia che si ricorra alla padella fredda, sia che si usi invece quella calda e se una differenza si verificherà sarà soltanto rispetto al gusto.

È proprio a questo punto che i due dottori rilevano l'importanza degli stimoli che da questo derivano rispetto all'assimilazione nutritiva, fornendo una vera rivelazione quando affermano che, contrariamente alle credenze finora diffuse, le carni cotte allo spiedo sono più nutrienti di quelle rosolate nei forni chiusi, poiché compensano le perdite dovute all'assecchimento con una appetibilità molto maggiore.

Cade sulla scorta di queste ricerche la leggenda dell'arrosto all'inglese e della bistecca al sangue in cui predomina un contenuto liquido non vaporizzato, mentre, circa il potere nutritivo delle carni lesse, alla credenza del loro pregio nutritivo si sostituisce un'altra osservazione che delude la fiducia in loro riposta dal pubblico, in quanto dimostra che i bolliti trasferiscono la loro capacità nutritiva al brodo entro il quale son cotti, e diventano del tutto inadatti alla nutrizione.

Ed ancora, in rapporto alle influenze del gusto sulla assimilabilità degli alimenti, non è possibile trascurare la funzione dei condimenti come ravvivatori delle secrezioni salivali e gastriche e come stimolatori dell'appetito, al punto che senza di essi tali funzioni si compiono con maggiore difficoltà e se si giunge ad un abuso costituisce questo una prova di più delle influenze del fattore psicologico sul bisogno umano di nutrirsi in quanto gli individui non sanno sottrarsi allo stimolo diventato necessità.

Alcuni di questi condimenti adempiono peraltro una vera funzione fisiologica. Fra di essi il sale che, in aggiunta ai cibi, serve a reintegrare l'organismo del cloruro di sodio di cui il corpo umano ha bisogno come uno dei suoi componenti essenziali che invece viene in parte eliminato attraverso la pelle ed alcune funzioni del ricambio.

Le carni, le uova, il pane, i cereali sono peraltro sorgenti sufficienti per noi di cloruri e soltanto il latte, i legumi, le erbe ed i frutti possono richiedere una integrazione specialmente in un regime vegetariano. Avviene però che il palato si abitui allo stimolo e che si dia luogo a quell'abuso di sale che in definitiva danneggia i reni attraverso i quali deve passare a meno che non si dia luogo a quella ritenzione di cloruri a sua volta determinatrice, oltre che della sete con la quale l'organismo cerca di ristabilire mediante l'ingestione di acqua il necessario equilibrio salino, di vari e spesso gravi malanni.



Ecco qui sopra un'acquaforte di Guerard riproducente il dipinto di Franz Hals «Viva la fedeltà!» (Collezione del conte De Portuales). - Sotto: «Il bevitore d'acqua» di Edoardo Manet, opera che per la evidenza del tratto può definirsi una perfetta espressione pittorica della sete (Collezione H. Debrousse).



Accanto al sale suol trovarsi sulle tavole il pepe. Le recenti scoperte circa la sua composizione han potuto riscontrare in alcune qualità di esso un tipo di vitamine che ne giustifica pienamente l'uso, ma anche dal punto di vista di stimolante, non se ne può negare la efficacia.

Questo suo effetto è però legato ad una azione irritante nel retrobocca analoga forse alla puntura eccitante del Pavlow, che crea un falso bisogno di bere per calmare la sensazione di bruciore e, a lungo andare, una più grave irritazione delle mucose gastriche ed intestinali. L'uso ne è sorto nei paesi caldi ed umidi nei quali l'alta temperatura rende torpide le funzioni digestive e sull'esempio degli indigeni che se ne servono per rendere meno scipito il riso, tutti i coloniali hanno adottato il pepe e gli analoghi pimenti senza pensare che alla lunga essi diventano dannosi poiché infiammano le mucose dello stomaco e della faringe e irritando l'intestino lo rendono disfunzionante in modo che il fegato finisce con subire il contraccolpo dell'assorbimento di principi irritanti che dovrebbero invece essere smaltiti per le vie normali dell'intestino.

Allo stesso modo del pepe le mostarde esercitano un'azione da vescicante interno ed anche i sottaceti, di cui la sola vista fa venire l'acquolina in bocca, devono essere usati con parsimonia.

L'IMPIEGO DELLE SOSTANZE AROMATICHE NEI CIBI. - Indubbiamente utile è invece il ricorso alle sostanze aromatiche naturali, classici ingredienti della cucina e della pasticceria, come il timo, il lauro, il rosmarino, la salvia, la maggiorana, il finocchio, la noce moscata, il garofano, la cannella, la vainiglia.

Tutte queste piante aromatiche non meno che la cipolla e l'aglio contengono olii essenziali i quali oltre a tante proprietà digestive e curative possiedono il potere d'eccitare l'attività secrettiva e motrice del tubo gastro-intestinale senza affaticare il fegato e per di più compiono un'azione notevolmente antisettica. L'impiego delle spezie rimonta alle epoche più lontane e non bisogna dimenticare che fu appunto il commercio di esse che spinse i Portoghesi sulla via delle Indie per il Capo di Buona Speranza allo stesso modo che Cristoforo Colombo doveva cercarla verso ovest finché non ne arrestò il cammino l'imprevisto ostacolo dell'America.

A proposito però di condimenti, di particolarissima importanza sono gli studii che in Francia ha compiuto il dottor Gauducheau in quanto egli, introducendo nella gastronomia quelle che ha chiamato «introsalse» si è basato su una concezione nuova, anziché dei poteri stimolanti, dell'azione che può essere affidata a certi fermenti.

Il noto scienziato è partito da alcune osservazioni compiute presso la Società di acclimatazione, sull'igiene degli alimenti fermentati e sui risultati di tale alimentazione su larga base e con rara maestria, è riuscito a rendere commestibile il sangue dei macelli, che in gran parte andava perduto. Bastava raccoglierlo, egli ha spiegato, ed aggiungervi, insieme ad un poco di aceto e di zucchero, una cultura microbica, mantenendo il tutto alla temperatura occorrente. La fermentazione si produce immediatamente — il lievito moltiplicandosi in maniera estremamente attiva in modo da produrre una ebollizione come quella del vino nei tini — e ne risulta un prodotto di gusto speciale, ma molto piacevole e abbastanza stabile. Non intervenendo alcun riscaldamento, le proteine, le diastasi e le vitamine non soffrono in tale processo alcun danno e mentre l'aggiunta di fermenti non selezionati produce nel sangue risultati detestabili ed anche dannosi, la fermentazione artificiale può invece ricavarne non soltanto un gradevolissimo vino, ma anche una sostanza nutritiva di primissimo ordine.

Questa il Gauducheau ha fornito co-

me nutrimento ad alcuni animali, ottenendone sviluppi di forme inconsuete, ma non era questo il risultato che egli perseguiva intendendo invece di ottenere delle carni particolarmente dotate di qualità nutrienti e di più raffinate qualità gastronomiche. Egli ha quindi nutrito due polli, l'uno con un regime di riso e di acqua e l'altro con un regime di riso e di sostanza fermentata. Dopo quattro giorni ha fatto l'esame dei visceri trovando che mentre quelli del primo mandavano l'odore sgradevole consueto, quelli dell'altro non offrivano alcun odore sgradevole, anzi una fragranza che anche dopo la cottura persisteva nelle carni.

Furono queste esperienze a costituire il punto di partenza per altre successive, nei rapporti gastronomici assai più interessanti, poiché hanno condotto alla produzione di carni aromatizzate non già a mezzo dell'alimentazione ma a mezzo di iniezioni — praticate nel cuore e nell'apparecchio circolatorio di animali uccisi — di sostanze che, diffondendosi nei muscoli, erano atte a cambiarne il sapore. Fra tali sostanze meritano particolare menzione lo «sho-yu» specie di sugo tratto dalla soia, e il «nuocman» che è il sugo che gli annamiti ricavano con un sistema di autolisi dal pesce salato. Questo sugo specialmente, nella proporzione dell'uno per cento del peso vivo, giova a dare alle carni un gusto che, inizialmente sgradevole, diventa alla fine assai appetitoso. L'iniezione poi di una cultura di lievito, provocando in un pollo morto una fermentazione aromatica, dà luogo ad un profumo di sidro o di mela mentre la mescolanza di una certa quantità di flore microbiche fermentative alle salsiccie e al prosciutto dà effetti strani o ancora mal noti.

In conclusione, i risultati finora ottenuti stabilirebbero che il lavoro dei microbi convenientemente provocato e poi arrestato al momento opportuno, dà alle sostanze alimentari alcuni gusti non solo maggiormente attraenti ma anche capaci di azione eccitante.

Spetterà al biologo di perfezionare l'allevamento di questa flora microscopica come ha perfezionato la cultura delle piante e l'addomesticamento degli animali per l'interesse e per il godimento dei consumatori ché in definitiva non si deve dimenticare che il pane e il vino, sostanze che nella evoluzione umana hanno avuto una importanza preponderante non sono altro che il risultato di fermentazioni microbiche.

Noi ingeriamo con esse notevoli quantità di materie nutritive già parzialmente trasformate da quei microbi che han funzione di preparare in certo modo il lavoro digestivo e di facilitarlo, e nel novero di esse dobbiamo includere la birra, il formaggio, la caccia frollata e le stesse salsicce che sono risultato dello sviluppo nelle carni magre di un fermento speciale che vi compie lo stesso ufficio che che esercitano i fermenti lattici nel latte cagliato e nel formaggio.

Istintivamente l'uomo ricerca gli alimenti fermentati perché rappresentano prodotti già in parte elaborati semi-digeriti, ma li ricerca inoltre perché la cottura alla quale gli esseri civilizzati sottopongono gli alimenti distrugge moltissime delle loro qualità utili all'alimentazione diminuendone notevolmente il valore nutritivo e solo negli alimenti fermentati si può trovare una specie di compenso.

L'uso dei fermenti può inoltre dar luogo ai curiosi risultati già dal Gauducheau osservati nei suoi primi esperimenti sulla nutrizione dei polli e cioè all'accrescimento delle specie. Avendo portato più innanzi tali ricerche in una seduta della Società di medicina pubblica, il dottor Cavaillon assimilava questi prodotti a quella specie di «alimento degli dei» con cui uno scienziato inglese pensava di poter creare a volontà esseri giganteschi, dalla vespa gigante e dal topo gigante passando ai giganteschi esseri umani capaci di conquistare la terra e di sottomettere quelle masse umane che non abbastanza al corrente dei progressi avessero trascurato di fare in tempo uso delle nuove sostanze create dalla chimica.

La visione apocalittica di questo mondo di giganti anche se costituisce una fantasia dà la misura di quale importanza possa avere la nutrizione scientifica sullo sviluppo della umanità.

Ma poiché siamo giunti a parlare dell'influenza della alimentazione sull'organismo umano non sarà male vedere come, in rapporto alle necessità igieniche constatate attraverso una esperienza scientifica straordinariamente coscienziosa, si siano potuti fissare quali siano le condizioni migliori per la consumazione dei pasti

Occorre premettere che l'influenza dell'alimentazione sull'organismo si fa sentire ogni giorno attraverso impressioni che si rinnovano ordinariamente due o tre volte nelle ventiquattr'ore e si prolungano successivamente ad ogni pasto per un certo tempo. Ne desumiamo che tale influenza è considerevole poiché gli alimenti hanno sull'uomo effetti molto vari e ad ogni modo fornendo calore ed energia meccanica, ritemprano i suoi organi con apporti incessanti.

Noi recuperiamo giornalmente con la nostra alimentazione quanto perdiamo col lavoro per modo che, quando siamo sani, le perdite ed i guadagni si equilibrano, mentre, quando siamo malati, la nostra nutrizione diventa anormale e talvolta perdiamo più di quanto non guadagnamo o al contrario accumuliamo più di quel che perdiamo.

Tale osservazione ci porta al concetto del metabolismo basale di cui parleremo in seguito limitandoci per ora ad osservare che la vita non è che un'oscillazione continua fra due movimenti opposti, l'uno di distruzione e l'altro di restauro.

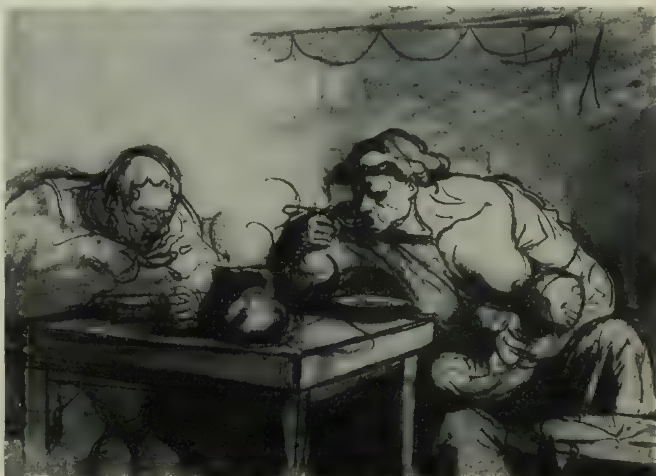
Nel fanciullo è il secondo che prende il sopravvento sul primo, nell'adulto si ha un equilibrio, nel vecchio l'andamento nutritivo è quanto mai irregolare.

La possibilità di far prevalere con una alimentazione speciale tale o tal'altra attitudine, di modificare il temperamento degli individui, di rianimare le forze di un convalescente, di sostenere quelle di un malato, giustifica la pratica dei regimi alimentari. L'uomo si abitua ad ogni specie di alimenti come a tutte le temperature, e a tutti i climi, ma come i climi anche gli alimenti non sono sempre egualmente convenienti, poiché il loro uso non determina affatto un'eguale attitudine alle stesse funzioni e agli stessi lavori. Si può vivere di sostanze vegetali e di sostanze animali, ma le une e le altre hanno un effetto diverso e non convengono indifferentemente ad ogni individuo.

ALDO BONI



Qui vediamo la tavola di Federico il Grande a Sansouci. È un disegno di Adolfo Menzil per «Germania» di Scherr. - Sotto: Un notissimo disegno di Honoré Daumie «La Soupe» che si trova al Museo del Louvre a Parigi.

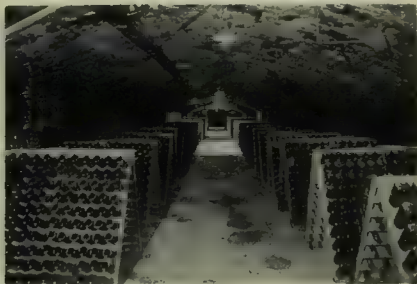


Sembrerebbe la fotografia qui sopra una grande galleria ferroviaria, o un misterioso tempio sotterraneo per lo svolgimento di chi sa quali terribili riti, ma a guardar bene, si scopre un esercito di bottiglie allineate, coricate in avanti, come pronte a scattare a un comando· il comando di allagare di « Cinzano » intere regioni – Sotto si vede lo stabilimento Bigi ad Orvieto: a sinistra si incassano i flaschetti dell'ottimo vino, e a destra si stende una fila di botti pronte ad essere travasate.

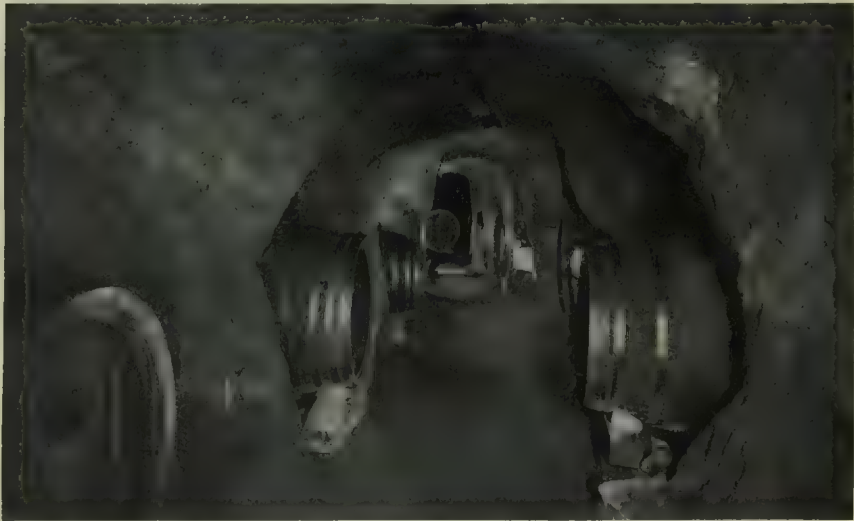




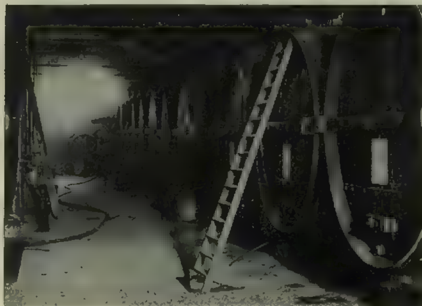




Osservate qui sopra il *singolare aspetto delle cantine dello stabilimento* « *Gancia* » di Canelli. A sinistra *si vedono* gli *antri* nei quali gli *spumanti sono conservati finché* non invecchiano, e a destra le *immense gallerie* in cui gli *spumanti vengono lavorati secondo* il *sistema classico della fermentazione naturale* in bottiglia. A questo scopo lungo *certe tavole bucate disposte* ad *angolo acuto*, le bottiglie *riposano* con la *testa* in giù *ricordando* uno dei più noti suppl.zi cinesi.



Qui sopra, *nuovi antri e grotte nella viva roccia che accolgono le* botti dell'*Orvieto* di *Bigi, ciascuna delle quali ha una nicchia per conto suo esclusivo,* come i « sin-goli » degli sleepings - Sotto a sinistra: *Una cantina della Società dei vini classici di Piemonte* (*Barolo*) *e*, a destra, *vasche-deposito di vini Riccadonna di Canelli*







UNA RARA E PREZIOSA STAMPA DEL SICARDI IN CUI È RAFFIGURATA LA TRADIZIONALE GOLOSITÀ DI ARLECCHINO.

DEI GHIOTTONI A TEATRO E DEL MANGIARE IN SCENA

Posseggo un libriccino rilegato in pergamena — roba da bibliomane ghiotto — che s'intitola *La Vie de Scaramouche. Par le Sieur Angelo Costantini, Comédien Ordinaire du Roy dans sa Troupe Italienne, sous le nom de Mezetin*, e porta la data del 1695. In questo raro volumetto, che ha spesso un curioso sapore di libello, è descritta, alla maniera romanzata, la vita del più grande comico italiano della Commedia dell'Arte, cioè di Tiberio Fiorilli, che, col nome di Scaramuccia, è passato alla storia come mimo perfetto e insuperato e — si vuole — come il «maestro di Molière».

In uno dei primi capitoli di questo libercolo, scritto, sia pure spesso non senza malanimo e per gelosia sicuramente, con intenzioni diffamatorie, da un attore — il Costantini — che conobbe personalmente Tiberio Fiorilli ed al cui fianco recitò per qualche tempo a Parigi, è narrato in qual modo il giovane napoletano, salito più tardi in così alta fama in tutta Europa, fece il suo ingresso nel teatro e diede la prima rivelazione del suo genio comico. Merita raccontarlo.

Fuggito da Civitavecchia per un perfido e non certo onesto tiro giocato a due turchi e per non finire sotto le loro vendette e poi nelle mani degli sbirri, Tiberio Fiorilli arrivava, non sappiamo precisamente in quale anno, a Fano, male in arnese e stanco, per aver fatto la lunga strada a piedi, ed affamato. Doveva essere mezzogiorno, perché il sole stava alto e dalla locanda



CUCINA PER IL PRANZO DELLO «ZANNI» CHE PRENDE MOGLIE. (ANTICA STAMPA DEL SEICENTO IN CUI SONO I PERSONAGGI DELLA PRIMA COMMEDIA DELL'ARTE: LO ZANNI ZACCAGNI, GRAZIANO, LA SERVETTA NESPOLA E LA SIGNORA BALZARINA).

nella piazza della cittadina adriatica veniva un buon odore sano di vivande. Il viaggiatore fu lì lì per entrare ma poi si sovvenne che nella scarsella non aveva il becco d'un quattrino e si sedette estenuato sopra una banchina di pietra, presso il giardinetto dell'albergo. Là dentro alcune persone, dei comici, discutevano animatamente del grande imbarazzo in cui si trovavano per la improvvisa fuga d'un attore che certo ricopriva nella compagnia un ruolo importante. I poveretti non sapevano come rimediare per quel giorno. Tiberio Fiorilli, udito che si doveva rappresentare *Il convitato di pietra*, un rozzo rifacimento italiano della celebre commedia di Tirso da Molina che egli aveva sentito recitare a Roma, e ricordato che nel secondo atto del lavoro c'era anche un festino, non mise tempo in mezzo. Si presentò ai commedianti, disse che egli pure era un comico; che veniva da Napoli; che per strada era stato derubato di tutto dai briganti; che aveva già recitato a Roma, a Napoli, a Palermo nel *Convitato di pietra*, sostenendovi la parte di Zarcagnino, da lui trasformato in un personaggio dialettale e buffonesco di smargiasso pauroso e ingordo cui aveva imposto il nomignolo di *Sca-*[redacted]

Come non fargli credito? I comici si rallegrarono con lui e col caso che l'aveva condotto proprio in quel giorno tra di loro; e senz'altro decisero di fare una prova. L'improvvisato attore giocò ancora d'audacia. Dandosi arie da commediante consumato e di grido, volle che gli altri recitassero per intero la parte, diede consigli, suggerì mutamenti, e mentre a questo modo s'orientava su quello che era il suo ruolo, ostentava di non poter sciupare le sue energie dopo il lungo e fortunoso viaggio. Giunse così l'ora della rècita. Più affamato che mai, il poveretto scelse un modesto abito da



ARLECCHINO IL GHIOTTONE COM'E' RAFFIGURATO IN UNA BELLA STAMPA DEL GILLOT (SECOLO XVII).

pedagogo, con una berretta floscia, tutto quanto nero da cima a fondo, adatto al suo corpo, alla parte e soprattutto al suo umore, ch'era quel giorno, più ·cufo d'un cielo in tempesta, e l'..ossò. Ma quando vide, tra le quinte, la tavola imbandita che doveva servire per il festino del secondo atto, e s'accorse che le vivande apparecchiate erano di cartone e di stoppa, all'immediato scoramento seguì nell'animo suo un grande furore. Si diè a gridare che tutti erano dei pezzenti istrioni, che un attore come Scaramuccia non avrebbe mai recitato la scena del festino leccando un pollo di cartone e fingendo d'ingoiare delle salsiccie di stoppa; che la verità era la grande maestra della scena... Si cercò di placarlo: inutilmente. Da troppe ore Tiberio Fiorilli faceva assegnamento su quel banchetto, per rinunciarvi. Si dovette correre alla locanda, a prendere del pane, delle uova sode, e per espressa volontà di Scaramuccia, anche un pollo arrosto ed un boccale di buon vino.

Pochi momenti dopo, lo spettacolo incominciava. Allorché Fiorilli apparve in scena, senza maschera sul volto pallidissimo, gli spettatori risero a vedere quella testa goffamente incassata nelle spalle e quel grande naso aquilino sopra la bocca aperta ghiottamente. Quella che era in lui impacciata pavidità, parve sapientissimo gioco di consumato attore. Gli s'ingarbugliava la lingua, gli mancavano le parole ed a queste non riusciva a sostituire d'istinto che smorfie. Inconsapevolmente trionfava in lui il mimo napoletano; ed in platea si rideva. Poi, finalmente, venne la scena del festino, dove sulla paura di Scaramuccia ebbe il sopravvento un'ingordigia famelica. Le uova sparivano una dopo l'altra nella bocca vorace. Poi, fu la volta del pollo. Finalmente mangiava! Fiorilli non s'accorgeva più d'essere in mezzo a dei comici, davanti a degli spet-



PULCINELLA, LA MASCHERA GHIOTTA E INGORDA, IN UNA STAMPA DI PIETRO LEONE GHEZZI DEL 1780. VI SON RAFFIGURATE LE NOZZE DEL FIGLIO DI PULCINELLA, CON MACCHERONI, CANTI E DANZE.

tatori: non vedeva più nulla, non sentiva che un bisogno animalesco di empirsi la bocca e lo stomaco. Quando il festino ebbe fine e il sipario si chiuse in mezzo ad uno strepito d'applausi, Tiberio Fiorilli udì il capocomico che, battendogli la mano sulla spalla, diceva: «Per l'atto intero non hai parlato e hai detto grandi cose!». Fiorilli capì: la paura e la fame avevano fatto di lui un grande attore. Senza saper come, aveva davanti la sua strada: non gli restava che continuare a percorrerla: la natura gli era stata maestra. Socchiuse forse gli occhi e forse in quell'attimo colui che doveva essere il «maestro di Molière» intravide il suo luminoso destino.

~

L'ingordigia e la ghiottoneria che furono di poi, sicuramente, espressioni tipiche dell'arte di Scaramuccia e attributi costanti di questa maschera, se non inventata, certo da lui innalzata al più alto fastigio, fecero parte anche del bagaglio di altri personaggi comici della Commedia dell'Arte. I vizi, le miserie, le debolezze umane costituirono nel teatro popolaresco del Sei e del Settecento elementi di salace e smisurata comicità. I servi dei primissimi scenarii dell'arte a soggetto, designati col nomignolo di *Zanni* (nientemeno che discendenti, secondo taluno, d'un buffonesco personaggio delle antichissime *Fabulae Atellanae*) erano invariabilmente ingordi e golosi, e nei loro lazzi spesso indugiavano sopra le supreme gioie del ventre. Né a motivi diversi ispirarono la loro *vis comica* le maschere che da quel *Zanni* derivarono, soprattutto le due più popolari e gloriose: Arlecchino e Pulcinella.

Nella massima parte dei canovacci delle commedie dell'arte pervenute fino a noi, Arlecchino e Pulcinella, e i loro derivati nelle varie regioni d'Italia, hanno in comune, con la pa-



LA GHIOTTONERIA DI ARLECCHINO È RAFFIGURATA IN QUESTA INCISIONE FRANCESE DALLA MASCHERA BERGAMASCA.

vidità, la menzogna e l'astuzia, un perenne appetito ed una insaziabile golosità. Figure, l'una e l'altra, sorte non dall'ingegno di un uomo, ma dall'istinto popolare, quasi spuma di onda per improvviso movimento venuta su, entrambe con antichissimo blasone di plebeo, non hanno che tendenze al materiale. I loro problemi non sono che d'ordine gastronomico; le loro azioni, buone e cattive, quasi sempre per la così detta fabbrica dell'appetito.

In una delle più antiche commedie dell'arte, *Pulcinella amante di Colombina* di Vergilio Verucci, stampata a Foligno nel 1628 e ripubblicata a Ronciglione verso il 1680 (ne dà ampia notizia il Croce nel suo saggio *Pulcinella e il personaggio del napoletano in commedia*) Pulcinella è raffigurato specialmente nella sua veste di ghiottone. Nella grande scena d'amore con Flaminia, la futura sposa, d'altro non si preoccupa che di sapere se sia brava nel preparare un antipasto, nel cuocere un pezzo di carne arrosto, ovvero lesso, e finalmente se conosca a perfezione il modo di fare una frittata. «La ghiottornia e voracità degli antichi buffoni è tratto consueto di pulcinella» afferma il Croce; e lo documenta, ricordando un'altra commedia, di Silvio Fiorilli, nella quale la maschera napoletana è raffigurata come il più vorace, insaziabile e spudorato ghiottone. Difatti, allorché è sfidato a duello dal capitano Matamoros, Pulcinella si arma nel più strano dei modi e si reca sul luogo della tenzone con un corteo di sguatteri, i quali lo «confortano di robe da mangiare».

In perenne movimento, vero prototipo del dinamismo scenico, Arlecchino, e Pulcinella personaggio sano e non per nulla cresciuto nella salutare aria napoletana, queste due celeberrime maschere italiane appaiono quasi in tutti gli scenarii dell'improvviso alle prese con gl'imperativi del loro solido



PIERROT TURBATO DURANTE IL SUO PASTO DALL'APPARIZIONE DI UN CONIGLIO (INCISIONE DI DECAMPS).



Qui sopra *Il trionfo di Berlingaccio, «'l sempre arcigoloso Berlingaccio».* (*Luigi Giarré, pittore e incisore*). - Sotto, a sinistra *Una tavola bene apparecchiata e un pranzo ben servito nel «Cigno» di Molnar, com'era rappresentato dalla Compagnia Tofano-Maltagliati-Cervi.* - A destra: *La scena del secondo atto della «Bisbetica domata» di Shakespeare, nella quale «Petruccio» (Berto Ricci) fa servire il pranzo all'affamata «Catina» (Laura Adani) ma continua a impedirle crudelmente di consumarlo*

e capace stomaco, inesauribili nel trovare espedienti e nel tessere imbrogli pur di saziare la smisurata ingordigia. E da questa tradizione non sa distaccarsi nemmeno colui che dà il colpo mortale alla commedia dell'arte e ai suoi buffoni: Carlo Goldoni, quando gli accade d'introdurre nelle sue favole sceniche scritte le antiche maschere dell'improvviso: Arlecchino, Brighella, Truffaldino.

Ricordate *Il servitore di due padroni*? La compagnia tedesca guidata da Max Reinhardt ce ne offrì pochi anni or sono una originalissima e prestigiosa interpretazione che raggiungeva il più alto effetto nella celebre divertentissima scena in cui Truffaldino (era l'attore Thimig) si cava abilmente d'imbarazzo servendo a due diversi e inconsapevoli padroni quel festino che golosamente avrebbe voluto riserbare a sé stesso. Scena, questa, in cui i due vecchi temi della commedia dell'arte dell'ingordigia e della menzogna sono ripresi e trattati con sapor comico e grazia incomparabili, attraverso azioni rapidissime e battute colorite e argute.

~

Se Scaramuccia verso la metà del Seicento riuscì — come s'è visto — a far sostituire, sotto l'assillo della fame e in nome della verità artistica, dei polli di cartone e delle salsiccie di stoppa con autentiche e saporose vivande, non per ciò disparvero definitivamente dal teatro le così dette «pietanze di scena». I polli di cartapesta, i budini di legno dipinto, le frutta di stoffa o di gomma hanno continuato a far parte del bagaglio delle nostre compagnie drammatiche e a far pompa di sé in scena sulle mense imbandite. Affacciatevi a quel curiosissimo bazar che è, sul palcoscenico, il magazzino del «trovarobe» — una specie di pozzo di San Patrizio da cui il suo nume e custode riesce a far saltar fuori le cose più disparate e inverosimili, di tutto un po' — e vi scorgerete le tradizionali vivande intoccabili e inattaccabili col coltello e la forchetta. E se la compagnia d'oggi ha in repertorio un *Cirano di Bergerac* di Rostand, o una *Felicita Colombo* di Adami, il «trovarobe» potrà mostrarvi tanto da metter su, co' suoi tacchini arrosto, gli spiedi di tordi e di quaglie, gli sformati monumentali e le larghe torte del sapiente ed ingenuo cuoco-poeta Ragueneau, e coi prosciutti le mortadelle e i salami della saggia ed arguta bottegaia milanese, una rosticceria ed un negozio di salumi modello.

Ma a forza di predicare la verità anche in un mondo di finzione qual'è il teatro, il problema — si tratta proprio di un problema — del mangiare in scena ha fatto, dagli ultimi del secolo scorso ad oggi, notevoli progressi. Il merito, almeno in parte, dobbiamo attribuirlo a quel «Teatro Libero» del geniale e tenace Antoine che tra il 1887 e il 1894 fu l'artefice d'un rinnovamento che aveva per scopo, con la riforma dei vecchi sistemi di recitazione, l'avvento di un'arte nuova. La riforma, come ognun sa, poggiava su una fede naturalistica: quella che, sotto l'insegna del positivismo, era già stata affermata dal romanzo di Zola e di cui s'era voluto vedere un saggio nel teatro col capolavoro di Becque *La Parisienne*, rappresentata con scarsa fortuna due anni innanzi a Parigi. Abbracciate le nuove teorie naturaliste, l'Antoine si diè a smantellare le convenzioni e a portare sul palcoscenico una *tranche de vie*, nuda e palpitante. Di qui la nuova estetica della recitazione di cui Antoine si fece assertore e maestro. Verità in tutto e per tutto. Ed in nome di questa verità il creatore del «Teatro Libero» diede naturalmente una particolare importanza anche all'apparato scenico, come parte integrante dell'opera d'arte a cui l'ambiente doveva dare un'essenziale suggestione. E perciò, sul palcoscenico di Antoine, come si arrivò a vedere delle fontane che zampillavano della vera acqua, e nella scena della pittoresca piazza in cui si recitava la *Cavalleria rusticana* di Verga (fischiatissima!) degli autentici grossi pezzi di carne macellata esposti sulla porta di una beccheria, così si vedevano gli attori che mangiavano delle vere vivande e bevevano del vino vero allorquando la finzione scenica lo richiedeva.

I principi della verità in scena proclamati dal «Teatro Libero» hanno avuto un'eco anche sui palcoscenici italiani; e da anni oramai assai raramente i nostri attori *fingono* di mangiare e di bere, allorché li vediamo, oltre la ribalta, intenti a consumare una colazione, un pranzo





od un tè. Quale spettatore si stupisce più nel veder arrivare in scena delle saporose e fumanti vivande, (coi De Filippo e con Viviani cospicue zuppiere di fragranti maccheroni *alla pommarola*), nel veder sturare delle bottiglie di autentico Porto e di spumante Champagne, e nel veder servire prelibati liquori e dell'aromatico caffè?

Sì qualche volta, e con le compagnie minori spesso, il trucco si sostituisce ancora alla verità; e i primi a rivelarlo, all'inconsapevole pubblico, sono proprio le faccie e i gesti degli attori. Hanno un bel dire le didascalie della commedia: «La scena si svolge ad una tavola riccamente imbandita. I camerieri servono una dopo l'altra le diverse pietanze — la minestra, una galantina di pollo con tartufi, uno sformato di verdura, il dolce e le frutta — riempiendo di volta in volta le coppe di vini prelibati». La minestra è rappresentata da acqua calda con dei misteriosi galleggianti, che i personaggi avvicinano timidamente alle labbra e con ritmico movimento tornano a depositare nella scodella. La galantina l'ha abilmente confezionata con cartapesta il trovarobe, e andrà avanti per tutto l'anno teatrale. Alcuni biscotti tagliuzzati e disposti simmetricamente intorno alla intangibile «galantina» bastano a dare la impressione che gli attori si servono della prelibata pietanza e possono quindi portare qualche cosa alla bocca ed ingerirla. Analogamente poi avviene con lo sformato di verdura e col dolce. Il cuoco — che è immancabilmente il sagacissimo «trovarobe» — se la cava in genere con qualche etto di biscotti e qualche panino, i quali, se non interamente consumati alla prima rappresentazione di un lavoro, riappaiono alle repliche successive, di sera in sera più immangiabili.

Lo stesso sistema si adotta per il bere. Qualsiasi bevanda, calda e fredda, si prepara dal solito mago con una invariabile ricetta: alcune goccie di caffè in tanta acqua per quanto liquido deve figurare nei bicchieri o nelle tazze. Questo, non tanto per economia, quanto per indolenza tradizionale e per risparmio di tempo: dimostrazione pratica nel mondo del palcoscenico dell'abusato detto «perché tanto fa lo stesso». In qualche occasione, invece, l'acqua tinta di caffè è sostituita con sciroppo di granatina o di lampone molto allungato e d'un bel rosso vivo. Allora il «trovarobe», o il direttore di scena, ne dà avviso agli attori per evitare, come di consueto, che prima d'iniziare l'atto essi, accennando al liquido preparato, domandino timidamente e con malcelata preoccupazione: «Si può bere?».

A proposito del bere in scena, sono stato testimone anni addietro di un episodio che voglio raccontare. Si recitava non so quale commedia dell'Ottocento, nella quale un attore doveva sturare, in un pranzo di amici, una vecchia bottiglia di Cipro. Si stava ancora allestendo la scena per il secondo atto, quando cadde sotto gli occhi dell'artista la bottiglia preparata appunto per il festino. Egli prese la bottiglia, la guardò e, chiamato il «trovarobe», gli chiese: «Che cos'è questo?». «Il vino di Cipro per la scena» rispose quello. L'altro fissò l'ometto con sguardo aggrottato; fece saltare il tappo, versò qualche goccia del misterioso liquido in un bicchiere, che accostò alle labbra. Una smorfia e risputò per terra il vino. Poi, chiamato un servo di scena e consegnatagli la bottiglia, con la maggiore calma di questo mondo disse al «trovarobe» che se non avesse visto sulla tavola una *vera* bottiglia di *vero* Cipro, con un *vero* cavaturacciolo, lui in scena non sarebbe entrato.

In capo a dieci minuti la bottiglia di Cipro e il cavaturacciolo erano al loro posto, e giunto il momento, l'attore, mostrando la bottiglia ai commensali, esclamava: «Sentiranno signori, che roba!». Ma ogni sforzo per stappare il recipiente riusciva vano. S'improvvisò una scenetta a soggetto, nella quale la bottiglia passò di mano in mano ai diversi commensali, senza che ad alcuno riuscisse di estrarre l'infame sughero, che pareva inchiodato nel vetro a punizione del presuntuoso Anfitrione. Finché l'attore ricorse ad un domestico, che era per l'appunto il «trovarobe», e gli affidò la bottiglia. Questi uscì tra le quinte. La bottiglia passò ancora tra le mani di tre o quattro macchinisti, i cui sforzi non furono coronati da migliore esito. Intanto in scena gli attori s'impappinavano e in platea il pubblico rideva. Finalmente, il domestico «trovarobe» riapparve tra i commensali con una bottiglia in mano: ma era l'altra, quella che l'attore nell'intervallo aveva sdegnosamente respinto. E lui e gli amici dovettero sorbirne il liquido, facendo, come richiedeva la parte, i più sperticati elogi di quella orrenda mescolanza colorata.

Il «trovarobe» e il direttore di scena e (per ragioni di carattere del tutto diverse, qualche volta anche l'amministratore) sono sempre preoccupati quando in una commedia gli attori devono mangiare. Ma la sapienza e il buon gusto di certi nostri registi hanno raggiunto anche in queste scene effetti di verità e di eleganza mirabili. Basta ricordare la scena del banchetto al secondo atto del *Cigno* di Molnar, recitata dalla Compagnia diretta da Sergio Tofano. Un capolavoro.

Il problema del mangiare in scena ha fatto dunque, nel teatro italiano, negli ultimi anni, grandi progressi. Non resta che scriverne la storia. Chi vorrà esserne il nostro Brillat-Savarin? (1).

MARIO CORSI

(1) Brillat-Savarin, deputato del terzo Stato all'Assemblea francese, divenne celebre in Francia per aver scritto e pubblicato nel 1826 la *Physiologie du goût*.

Le illustrazioni di questo articolo son tratte dalla preziosa Raccolta Rasi della Società italiana Autori ed Editori.



Qui sopra: *Una fila di ingordi famelici «pulcinella» nel balletto «Pulcinella» di Strawinsky.* - Sotto: *Una delle ultime apparizioni di Pulcinella nelle scene italiane attraverso l'arte singolare di Petrolini.*









Sopra al centro: *«Il tedeschino che li piace il vino» della Commedia dell'Arte.* - A sinistra: *Il ghiottone Brighella nel «Bugiardo» di Goldoni.* - A destra: *L'attore Thimig nell'«Arlecchino servo di due padroni», messa in scena di Reinhardt*





BANCHETTO IN CASA DI PULCINELLA di G. DURA. - Sopra: *IL MALINCONICO FESTINO DI PIERROT* (Stampa francese del Secolo XVIII).

DIVERSI TEMPI E MANIERE

IL TEATRO A CONVITO



I giovani guarderanno questa antica fotografia con curiosità ed interesse, ma gli anziani non potranno osservarla senza provare una grande commozione, al ricordo di tante persone care ed illustri che sono scomparse da un pezzo. Si festeggiava il successo di «Romanticismo». Rovetta era fra la Paladini Andò e Tina Di Lorenzo a sinistra della quale erano Giacosa e Andò in primo piano, Ferravilla e il critico Mazzucchetti e Marco Praga. - Sotto: «Tecoppa», una delle indimenticabili creazioni ferravilliane.

Son disposto a credere che, un giorno o l'altro, qualche personaggio di Aldous Huxley, come ci ha annunziato la nascita, a Londra, di una puritana macchina per leggere (fatica grave per gli uomini del nostro tempo), ci darà notizia della creazione di una macchina che mangerà in nostra vece. Siamo ridotti ormai tutt'occhi orecchi e cervello e gli altri organi del corpo umano son condannati all'atrofia. Una comunicazione scientifica di questi giorni ci avvertiva che il cervello, soggetto a troppe vibrazioni emotive, va perdendo il controllo sui centri neuro-vegetativi, i quali resteranno liberi solo per cadere in una anarchia pericolosa per la compagine dell'individualità. L'umanità andrà nelle cliniche per farsi togliere l'ingombro dello stomaco inutile, come si va ora ad operarsi d'appendicite. Certo è che il cibo non ebbe mai, come oggi, tanti nemici. Siamo forniti tutti di una ricetta nella quale il medico ha scritto a caratteri di scatola: «Mangiate poco. Evitate le carni rosse, i farinacei, i formaggi fermentati, i grassi, i sughi e le bevande alcooliche. Se non lavorate con le braccia, affrontate coraggiosamente i digiuni». Ora non so se la gente di teatro si sia votata per amore d'igiene o desiderio di longevità a una così rigorosa dieta, ma c'è da supporlo, non essendosi mai vista sulle scene tanta parsimonia di fantasia. Gli attori, salvo qualche vecchio tradizionalista, non cenano più, festosi e avidi dopo la recita, ma, imborghesiti, digeriscono recitando l'esiguo pranzo subito alle sette, in silenziosa solitudine e i commediografi, metodici come funzionari, rincasano in fretta, senza nostalgia delle cene notturne, in cui Giacosa, Rovetta, Praga, Colautti, Boito, Butti mangiavano sodo, facendo ginnastica d'intelligenza. Sarà un indizio di progresso, ma non riesco a rammaricarmi d'aver fatto in tempo, nella mia primavera, a prender parte a gioiosi conviti di comici e di scrittori, facendo le ore piccole davanti a una tavola apparecchiata alla buona, tra amici e maestri dallo stomaco sano, in mezzo ad oceani di parole, di idee, di stroncature feroci, di entusiasmi eccessivi.

Le cene interminabili di Fregoli! Ogni sera, in qualsiasi città, il grande comico che prodigava felicità e ottimismo, aveva commensali numerosi e per lo più sconosciuti. Un festino gastronomico da notte di Natale nella Russia degli Zar, ove l'ospitalità sfiorava la parodia. Un applauso di sortita, all'apparire del caro Leopoldo, bilanciava la rispettabilità del conto, purché si parlasse, si fosse di buona forchetta e di buonumore. Fregoli, gardenia all'occhiello, divorava spaghetti raccontando aneddoti e storielle. Si sentiva re e non poteva fare a meno di sudditi. Più che negli articoli apologetici e nell'entusiasmo del pubblico, egli trovava nelle tavolate cordiali un compenso alla sua fatica. Anche a Ermete Novelli, parlatore infaticabile, piaceva indugiare a mensa, dopo essersi sgolato nel *Nerone* o in *Papà Lebonnard*, con amici occasionali o con illustri personaggi. A Bologna, che fu per molti anni la città dei comici (adesso lo è soltanto dei vecchi invalidi ricoverati alla Casa di Riposo), o al Nerozzi, che era di fronte all'Arena del Sole, o al Caffè del Corso, il più geniale attore del mondo era capace di esporre le sue opinioni letterarie a Carducci o ad Oriani, che lo ascoltavano, bicchiere colmo dinanzi, sinceramente estasiati. Consumava intanto le varie portate della sua cena, scelte con ansia di primizie, quasi cercasse nei sapori il segno della sua acquisita nobiltà. Alfredo Testoni, che visse la vita dei comici con fedeltà spontanea, s'accompagnava volentieri ai due Ermete che, senza urti palesi, si dividevano un trono, destreggiandosi, abile e conciliante, fra le opposte teorie dei due artisti, optando in cuor suo per il primo interprete del *Lambertini*, che lo aveva fatto scambiare per il degno erede di Molière. Le tradizionali tagliatelle col prosciutto livellavano gli spiriti. Provvedeva poi la «Sgnéra Cattereina» a commentare la confusione tra il sacro e il profano. Eleonora Duse, se mangiava, lo faceva di nascosto e non voglio offendere la sua memoria. Ma Teresa Mariani era di gagliardo appetito e, talvolta, sazia e placata, serviva agli amici il *dessert* di piccanti freddure. (Mi dispiace di non potervi ripetere il suo commento al titolo della nuova commedia che Butti le aveva consegnato: *Il cuculo*. Secondo lei, era quella la prima parte di una trilogia!).

Con Ferruccio Garavaglia, attore di una genialità sconcertante, ho cenato a Genova, in una infernale bettola di marinai, dove per avere il tovagliolo si pagavano due soldi. Lì, tra un fumo accecante e pestilenziali odori, ruminando con fatica uno stufato carico di cipolle, mi parlò della fame sofferta a Buenos Aires dopo lo scioglimento di una compagnia. E il racconto fu così minuzioso e doloroso, che riuscì a farmi sembrare ottima la cucina dell'osteriaccia del porto. Petrolini, anche negli ultimi tempi quando era diventato l'Upim delle malattie, continuò a cenare di notte. Ci mandava a casa alle







Sopra, a sinistra: *Arrigo Boito al caffè.* - A destra: *A un banchetto offerto a Napoli a Salvatore di Giacomo, il grande poeta sedeva fra un grande commediografo, Dario Niccodemi, e un'illustre attrice, Vera Vergani.* - Sotto, a sinistra: *Un ricordo dei successi all'estero di Petrolini. Il banchetto offertogli a Parigi dagli Amministratori dei teatri.* - A destra: *Il Premio Bagutta 1937 nell'osteria omonima.* - A piè di pagina: *Luigi Pirandello che era anche a tavola un interessantissimo piacevole conversatore.*





quattro del mattino, un disastro. Il medico gli aveva proibito quasi tutto e lui, per non fare parzialità, non si privava di nulla. « C'è un bel rognone fresco? Trifolato. In attesa, antipasti e una tazza di consumato. Poi vedremo ». Figurarsi quando, sano e giovine, creava macchiette stupende al Varietà! La sua bocca era un pozzo senza fondo. Musco era divertente anche a tavola. Pure in un grande albergo, quando arrivava la zuppiera con la pasta asciutta, la faceva collocare in mezzo alla tavola. S'annodava al collo il tovagliolo e vi serviva, cordiale e semplice, senza preoccuparsi se qualche spaghetto, nel viaggio dalla zuppiera ai piatti, cadesse indocile sulla tovaglia. La sua giornata trionfale fu a Roma, al Castello dei Cesari, la prima volta che conobbe la paternità. Aveva invitato qualche centinaio di amici, annunziati via via, a voce altissima, dal nipote Pandolfini. Intervenne anche il Ministro Orlando, a quel tempo Presidente del Consiglio, ma non per questo, nella distribuzione dei posti, furono rispettate le gerarchie. Non ho mai visto, anzi, una così affettuosa confusione. E lui, Musco, raggiante, sempre in piedi, continuò per ore ad accorrere presso gli uni e gli altri, per assicurarsi che tutti si buscassero una indigestione e una sbornia. Anche lui, da ragazzo, aveva patito la fame e quindi sapeva quel che significhi mangiare. L'ultima sera della sua vita, aveva regolarmente cenato.

Ruggeri, salvo rare eccezioni, quando era celibe prendeva preferibilmente i suoi pasti in locali notturni molto frequentati e anche nei famigerati tabarini. Solo, pallido, accigliato e distratto, si metteva un pacco di giornali davanti e, sbocconcellando con negligenza stilizzata, li sfogliava dal primo all'ultimo. Di colpo, se ne andava con la rapidità del fulmine.

Ho notato che la cinematografia è per gli attori un aperitivo ideale. La schietta *camaraderie* degli studi li fa, non soltanto più loquaci e disinvolti, ma anche più sinceri a tavola. Nei ristoranti delle case di produzione, svaniscono le pose Céseri è addirittura un mangione romantico e Pilotto lo segue a ruota, da che ha dimesso l'idea di poter essere Armando Duval. Forzano regista non smentisce il Forzano commediografo che, tra una prova generale alla Scala e una altra del *Bréchard* al Manzoni, ci faceva assistere alla sparizione d'un'enorme mischianza di maccheroni regaglie tuorli d'uovo e funghetti, che Alessandro Varaldo definiva campionari. Una cosa è certa: i più malinconici attori, i più aspri e arcigni, sono i digiunatori volontari. Gli altri, i forzati saltatori di pasti — vale a dire i comichetti di Guittalemme che servono (e spesso offendono) il teatro nei paeselli rurali, recitando talvolta su palcoscenici di fortuna — io se fossi medico li consiglierei ai malati di inappetenza. Pagar loro un pranzo, ringiovanire. Che sforzi di genialità essi compiono per ottener credito dagli osti, quando il pubblico diserta! Solo in quel mondo avventuroso l'arte drammatica ha diretti rapporti con i generi alimentari e gli applausi han sapore di bistecche! La prima rivelazione del suo talento comico, Ermete Novelli la dette con una scorpacciata. Per la compagniola cui apparteneva, diciassettenne, gli affari anda-







Sopra, a sinistra *Birabeau e la signora a colazione in Bagutta. Siede fra loro Marco Ramperti.* - A destra *Un ricevimento offerto al maestro Mascagni dalla Società del Giardino di Milano, accanto all'illustre Accademico è S. A. R. il Duca di Bergamo* - Sotto, a sinistra *Un atteggiamento dell'attore genovese Govi di fronte a una bottiglia di liquore.* - A destra *Il recente banchetto offerto a Lopez per il settantesimo compleanno.* - A piè di pagina *Un caffè di Antonio Gandusio in buona compagnia.*





vano pessimamente. Stanco di digiuni, un giorno Novelli decise di recarsi, a piedi, in una cittadella vicina, per offrirsi a un capocomico meno sciagurato del suo. Giunse all'ora del pranzo e la padrona di casa ebbe la malaugurata idea di introdurlo nella stanza deserta, dove una zuppiera colma di pasta e fagioli aspettava fumando i suoi proprietari legittimi. Il povero comico subì per un poco la tentazione, ma a un tratto perdette il controllo di sé e divorò la minestra fino all'ultima cucchiaiata. Chi lo salvò dalle vendette del capocomico, fu l'espressione inimitabile della sua faccia — il primo dei suoi tanti monologhi senza parole — che gli procurò, per giunta, una scrittura. Cinematografia in potenza.

In ogni città d'Italia esiste una piccola trattoria diventata famosa per la sua prevalente clientela di attori. L'«Amelia», a Milano, ha visto sfilare nel suo locale, in trent'anni, forse tutti gli autori e i comici della sua generazione, da Pirandello a Benelli, da San Secondo ad Antonelli, da Ruggeri a Giovannini, da Tofano a Calò. Lì ha conosciuti alle prime armi, generici e esordienti, e salire via via ai grandi posti e alla fama Se è vero che le persone si giudicano a tavola, Amelia potrebbe scrivere la storia segreta della nostra scena di prosa. Ai tempi della cena notturna, rimasti soli, a porte chiuse, gli attori, un po' eccitati dal vino e da quella specie di atmosfera familiare, uscivano dal loro riserbo e allora piovevano giudizi perentori sui capocomici e i compagni assenti, sulle commedie recitate la sera, sul pubblico che non li aveva festeggiati abbastanza. E capitava che si azzuffassero per difendere un punto di vista, un'opinione. Cari ragazzi, in fin dei conti, eccitabili e appassionati, prr i quali la trattoria era una succursale del palcoscenico. Qualcuno, nell'esasperazione, si guardava nello specchio ravviandosi i capelli Recitavano nella vita pezzi di repertorio. Guai a prenderli sul serio: si faceva l'alba. Adesso si sono volatilizzati. Han tutti automobile e conti in banca e non si degnano più di frequentare il cosidetto «buco del carbone». Hanno ucciso ogni atteggiamento romantico e, forse, la poesia del teatro. Gli autori, che non sono mai snob, sono rimasti soli nelle osterie a celebrare talvolta gli antichi riti. «Bagutta» è ancora un esempio di eleganza spirituale. Gli artisti hanno bisogno di contatti e nessun luogo di convegno è più propizio della mensa frugale, dove il pane è pane, il vino vino. I più illustri commediografi si raccolgono ancora volentieri quando si incontrano per un congresso, nelle gargotte, amici dei cibi schietti. Finché ci sarà pane di frumento e olio d'oliva, dice Forzano, la salute e la letteratura non correranno pericoli. Se in questa semplice verità fosse il segreto di un nuovo slancio teatrale? Autori e attori si dovrebbe ritrovarci, dopo la rappresentazione di una commedia, all'osteria, tra autentici fiaschi di Chianti e spaghetti alla napoletana. Cucina e idee casalinghe. Lucio d'Ambra che ha lo spirito conviviale e il fegato sano, dovrebbe far sua quest'idea. I comici debbono tornare a recitare a stomaco vuoto e a digerire in compagnia, conversando. È nell'abbandono delle tradizioni che molto entusiasmo è sfumato. Anche nel nutrirsi, amici, bisogna avere il coraggio delle proprie idee.



ENRICO ROMA

UN GASTRONOMO CELEBRE

IL LIBRO DI PELLEGRINO ARTUSI

I vecchi maestri del Talmud discutevano molto seriamente se, tornando a casa per il pasto e trovando la minestra mal fatta, un marito non avesse tanto in mano da consegnare senz'altro alla legittima metà un bel libello di ripudio. La rappresaglia può sembrare alquanto eccessiva. Ma tant'è. Non occorre essere dottori talmudici per sapere che una cucina sapientemente manipolata è un prezioso fattore dell'armonia domestica e della felicità coniugale.

Quanti tetti domestici non avrà rasserenato e quanti temporali matrimoniali non avrà fugato e dissipato la scienza di Pellegrino Artusi? E quanti drammi casalinghi a lieto fine legati alle 34 edizioni, alle 268 mila copie del suo manuale pratico di scienza in cucina e di Arte di mangiar bene, compilato con insolito senso d'arte ad uso delle buone famiglie italiane.

Eppure gli inizi non erano stati incoraggianti. Sia che gli italiani non avessero ancora alcun sentore di quella tecnica gastronomica che altrove ha contato esperti famosissimi, sia che il commercio editoriale mancasse di fiuto del mercato, sta di fatto che il successo trionfale il libro dell'Artusi se l'è conquistato da sé, attraverso un tirocinio non scevro di difficoltà. Egli stesso, l'Artusi, ce ne ha narrato gli episodi, con quel garbo faceto e spontaneo, che è una caratteristica del suo stile e della sua capacità di scrittore. Perché l'Artusi non è solamente un mago degli intingoli e delle salse. È uno scrittore forbito, fedele a quelle tradizioni letterarie dell'Emilia e della Romagna, fatte di eleganza e di purezza linguistica, di sobrietà e di efficacia che dal Monti al Perticari, da Paolo Costa a Dionigi Strocchi, al Nardozzi, si sono mantenute inalterate fino ai nostri giorni. Pochi sanno, ad esempio, che egli ha scritto una eccellente monografia sul Foscolo. E a raccogliere di su il Manuale tutte le digressioni aneddotiche e letterarie, c'è da mettere insieme una graziosa antologia di bello scrivere.

Sentite. « Accadde che a Forlimpopoli, mio paese nativo, erasi indetta una gran fiera di beneficenza e un amico mi scrisse di contribuirvi con due esemplari della vita del Foscolo. Ma questa essendo allora presso di me esaurita, supplii con due copie della *Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*. Non l'avessi mai fatto! Mi fu riferito che quelli che le vinsero invece di apprezzarle, le misero alla berlina e le andarono a vendere al tabaccaio. Non fu l'ultima delle mortificazioni subite. Avendone mandata una copia a una *Rivista* in Roma, a cui ero associato, non che dire due parole sul merito del lavoro e fargli un poco di critica, come prometteva un avviso dello stesso giornale pei libri mandati in dono, lo notò soltanto nella rubrica di quelli ricevuti, sbagliandone perfino il titolo. Finalmente dopo tante bastonature, sorse spontaneamente un uomo di genio a perorare la mia causa. Il professore Paolo Mantegazza, con quell'intuito pronto e sicuro che lo distingueva, conobbe subito che quel mio lavoro qualche merito lo aveva, potendo essere utile alle famiglie. E rallegrandosi meco, disse: — Col darci questo libro voi avete fatto un'opera buona e perciò vi auguro cento edizioni ».

Il Mantegazza non era stato il solo a tenere a battesimo il saporito manuale che oggi disciplina l'alimentazione di 268 mila famiglie italiane. Lorenzo Stecchetti, un altro emiliano pieno di gusto e di intuito, non aveva mancato anche lui di cogliere di primo acchito il valore e l'efficienza concreta dell'opera dell'Artusi e se ne era cordialmente compiaciuto con l'Autore. « Al tempo di Menenio Agrippa dominava lo stomaco, ora non serve nemmeno più, o almeno serve male. Tra questi eccessivi lavoratori di cervello ce n'è uno che digerisca bene? Tutto è nervi, nevrosi, nevrastenia, e la statura, la circonferenza toracica, la forza di resistenza e di riproduzione calano ogni giorno in questa razza di saggi e di artisti pieni d'ingegno e di rachitide, di delicatezze e di glandole, che non si nutre, ma si eccita e si regge a forza di caffè, di alcool e di morfina. Perciò i sensi che si dirigono alla cerebrazione sono stimati più nobili di quelli che presiedono alla conservazione, e sarebbe ora di cassare questa ingiusta sentenza. Ma non si vive di solo pane: ci vuole anche il companatico. E l'arte di renderlo più economico, più sapido, più sano, lo dico e lo sostengo, è vera arte. Riabilitiamo il senso del gusto, e non vergogniamoci di soddisfarlo onestamente, ma il meglio che si può, come ella, egregio Artusi, ce ne dà i precetti. Perché chi gode vedendo un bel quadro e sentendo una bella sinfonia è reputato superiore a chi gode mangiando una eccellente vivanda? Ci sono dunque tali ineguaglianze anche fra i sensi che chi lavora ha una camicia e chi non lavora ne ha due? ».

Così lo Stecchetti salutava la comparsa del manuale artusiano. Oggi c'è molto di cambiato intorno a noi. Ma ci si potrebbe domandare se al miglioramento e al risanamento stesso dei nostri gusti alimentari il testo gastronomico dell'esperto romagnolo non abbia contribuito in rilevante misura.

Companatico economico, sapido, sano. Non è precisamente questo che l'Artusi insegna ad apprestare?

Perché, intendiamoci bene. Con quello squisito senso della misura, della temperanza e della compostezza, che è senso tipicamente italiano, l'Artusi non vuole essere affatto un maestro di virtuosismo, il quale presuma, in cucina, di far miracoli e di compiere gesta memorabili. No. La sua cucina è sapida e igienica, senza esagerazioni e senza attentati alla incolumità personale e al normale funzionamento dell'assimilazione.

L'Artusi è un tecnico ineccepibile. Ma è anche un maestro di equilibrio e di esperienza alimentare.

Quanto senso pedagogico nelle sue norme preliminari d'igiene e quanto brio e buonumore nei suoi apologhi e nelle sue digressioni storico-erudite. « Avvezzatevi a mangiare d'ogni cosa, se non volete divenire incresciosi alla famiglia. Chi fa delle esclusioni parecchie, offende gli altri e il capo di casa, costretti a seguirlo per non raddoppiare le pietanze. La temperanza e l'esercizio del corpo sono dunque i due perni su cui la salute si aggira. Durante l'adolescenza, ossia nel crescere, l'uomo ha bisogno di molto nutrimento: per l'adulto e specialmente pel vecchio, la moderazione nel cibo è indispensabile virtù per prolungare la vita ».

Si sarebbe potuto desiderare preambolo più appropriato? « Benedetto l'Artusi! » — esclamava lo Stecchetti. E quanti l'hanno ripetuto con lui. Oggi è il caso di ripeterlo più che mai. Non abbiamo più che mai bisogno di una cucina temperata e in pari tempo gustosa, sana e variata, che metta in valore, economicamente, tutte le risorse del paese e del suo territorio, che rientri anch'essa nel vasto piano autarchico, che è il nostro dovere e il nostro programma d'azione economica?

Minestra. Ammonisce l'Artusi: « Una volta si diceva che la minestra era la biada dell'uomo. Oggi i medici consigliano di mangiarne poca per non dilatare troppo lo stomaco e per lasciare la prevalenza al nutrimento carneo, il quale rinforza la fibra, mentre i farinacei, di cui le minestre ordinariamente si compongono, risolvendosi in tessuto adiposo, la rilassano. A questa teoria non contraddico. Ma se mi fosse permessa un'osservazione, direi: Poca minestra a chi non trovandosi nella pienezza delle sue forze, né in perfetta salute, ha bisogno di un trattamento speciale. Poca minestra a coloro che avendo tendenza alla pinguedine ne vogliono rattenere lo sviluppo. Poca minestra, e leggera, nei pranzi di parata, se i commensali devono far onore alle varie pietanze che le vengono appresso. Ma all'infuori di questi casi una buona e generosa minestra per chi ha uno scarso desinare sarà sempre la benvenuta, e però fatele festa ».

E di ricette di minestre, quante ne propone la capacità inventiva e descrittiva dell'Artusi. Tutte definite con una molteplicità di denominazioni, che non è l'ultimo requisito perché un piatto guadagni di colpo rinomanza e popolarità. C'è già da divertirsi allo scorrere soltanto la classifica dei piatti artusiani: « cignale dolce-forte », « cignale fra due fuochi », « bue garofanato », « anguilla in umido all'uso di Comacchio », « pollo al diavolo », « agnello all'orientale ».

Per questo artista del palato le vivande sono dei personaggi che hanno anima e passioni, ambizioni e perfino ideali! « Signor polpettone, venite avanti, non vi peritate: voglio presentare anche voi ai miei lettori. Lo so che siete modesto e umile, perché, veduta la vostra origine, vi sapete da meno di molti altri: ma fatevi coraggio e non dubitate, che con qualche parola detta in vostro favore troverete qualcuno che vorrà assaggiarvi e vi farà forse anche buon viso ». Così galantemente presentato, il polpettone ha trovato innumerevoli buoni visi in tutte le sale da pranzo d'Italia e non solo d'Italia.

Ma l'Artusi, da arguto e bonario romagnolo, non fa il galante col solo polpettone. La sua curiosità è illimitata. E anche le materie prime che entrano in cucina come ingredienti alimentari sono state, per lui, oggetto di particolari e sagacissimi studi. Quante pagine di scienza storica, zoologica, botanica, in questo semplice manuale di economia casalinga. Chi meglio dell'Artusi ha mai descritto la natura e le vicende di quel misteriosissimo animale vagante che è l'anguilla? « L'*anguilla vulgaris* è un pesce dei più singolari. Benché il valligiano di Comacchio pretenda di conoscere, da certi caratteri esterni, il maschio e la femmina, non si è riusciti ancora, per quanto lo si sia studiato, a distinguerne il sesso. L'anguilla comune abita le acque dolci. Ma per generare ha bisogno di scendere in mare. Questa discesa, che chiamasi la *calata*, ha luogo nelle notti oscure e principalmente nelle burrascose dei mesi di ottobre, novembre e dicembre e n'è allora più facile ed abbondante la pesca. Le anguille neonate lasciano il mare ed entrano nelle paludi o nei fiumi verso la fine di gennaio o in febbraio, e in questo ingresso, che dicesi la *montata*, vengono pescate alla foce dei fiumi in grande quantità col nome di cieche, e la piscicoltura se ne giova per ripopolare con esse gli stagni e i laghi, nei quali, se manca la comunicazione con le acque salse del mare, non si possono riprodurre ».

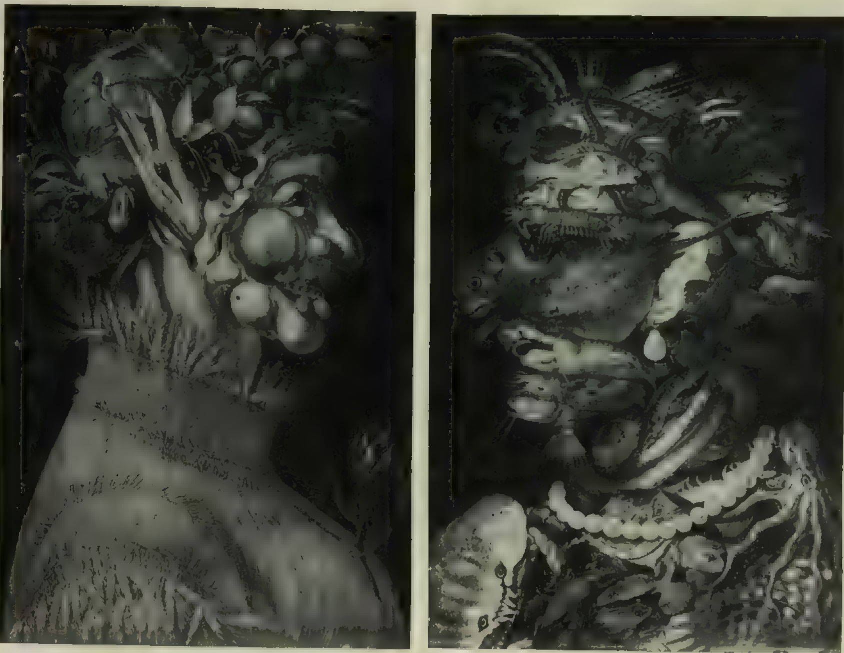
Senonché il prismatico Artusi non ha familiari soltanto la struttura fisiologica e le vicende amorose dei natanti o dei volatili che destina al forno o allo spiedo. È perfettamente a giorno delle loro peripezie nella storia degli uomini. Deve descrivere il metodo per arrostire animali esotici come il pavone? Aspettate. « Quando Alessandro il Macedone, invasa l'Asia Minore, vide per la prima volta i pavoni, dicesi rimanesse così colpito della loro bellezza da interdire con severe pene di ucciderli. Fu quel monarca che li introdusse in Grecia, ove furono oggetto di tale curiosità che tutti correvano a vederli. Ma poscia, trasportati a Roma sulla decadenza della Repubblica, il primo a cibarsene fu Quinto Ortensio l'oratore, emulo di Cicerone e, piaciuti assai, montarono in grande stima dopo che Aufidio Lucrone insegnò la maniera di ingrassarli, tenendone un pollaio dal quale traeva una rendita di millecinquecento scudi, la qual cosa non è lontana dal vero, se si vendevano a ragguaglio di cinque scudi l'uno ».

Non è tutto. La storia antica non va a scapito della moderna. Questo manuale per le buone famiglie è anche una involontaria documentazione del modo di vivere ai tempi beati del primo Ottocento. Gli studiosi dei prezzi vi troveranno delle indicazioni utilissime per le statistiche comparate. E poi, chi immaginerebbe mai di trovare nelle ricette dedicate alla manipolazione del « Maccheroni col pangrattato » il racconto di un singolare incontro con Felice Orsini? Ecco qua. « Mi trovavo nella trattoria dei *Tre Re* a Bologna, sarà la bellezza di quasi settant'anni, in compagnia di diversi studenti e di Felice Orsini amico di uno di loro. Erano tempi nei quali in Romagna si discorreva sempre di politica e di cospirazioni. E l'Orsini, che pareva proprio nato per queste, ne parlava da entusiasta e con calore si affannava a dimostrarci come fosse prossima una sommossa, alla testa della quale egli e qualche altro capo che nominava, avrebbe corsa Bologna a mano armata. Io nel sentir trattare con così poca prudenza e in luogo pubblico di un argomento tanto compromettente e di un'impresa che mi pareva da pazzi, rimasi freddo ai suoi discorsi e tranquillamente badavo a mangiare un piatto di maccheroni che avevo davanti. Questo contegno fu una puntura all'amor proprio dell'Orsini, il quale, rimasto mortificato, ogni volta che poi si ricordava di me, dimandava agli amici: — Come sta *Mangiamaccheroni*? Mi par di vederlo ora quel giovane simpatico, di statura mezzana, snello della persona, viso pallido, rotondo, lineamenti delicati, occhi nerissimi, capelli crespi, un po' bleso nella pronuncia. Un'altra volta, molti anni dopo, lo combinai in un caffè a Meldola, nel momento che, fremente d'ira contro un tale che, abusando della sua fiducia, l'aveva offeso nell'onore, invitava un giovane a seguirlo a Firenze per aiutarlo, diceva egli, a compiere una vendetta esemplare. Una sequela di fatti e di vicende, una più strana dell'altra, lo trassero dopo a quella tragica fine, che tutti conoscono e tutti deplorano, ma che fu forse una spinta a Napoleone III per calare in Italia ».

Così, fra una ricetta e l'altra, tutte dosate con la bilancia dell'orafo e redatte secondo la dizione della Crusca, l'Artusi sa rievocare episodi e aneddoti storici, che rendono varia e attraente la lettura dell'onesto manuale.

Non manca la nota nazionalista. Intransigentissimo nel rivendicare all'Italia il primato di certi dolci e di certe vivande. Non è vero, ad esempio, che i francesi abbiano inventato il gelato, nonostante le tradizioni illustri del Caffè Tortoni. Il gelato è un'autentica creazione italiana che Caterina dei Medici portò in Francia nel 1533 o, meglio, portò a corte. Il segreto rimase ermeticamente chiuso al Louvre, perché i pasticcieri, i cucinieri e i ghiacciatori fiorentini della reggia si guardarono bene dal comunicarlo ad alcuno. Il pubblico parigino dovette aspettare più di un secolo per poter gustare l'aromatico « sorbetto ». E quando nel 1660 il palermitano Procopio Coltelli aprì, in faccia alla *Comédie-Française* la sua prima gelateria, fece una fortuna e raccolse intorno ai suoi tavoli il fior fiore della intellettualità parigina. Cose a posto.

SANDRO GOZZADINI



Di questi due dipinti dell'Arcimboldi si dovrà se non altro ammirare la paziente costruzione e la meticolosa cura dei particolari. Per queste composizioni l'Arcimboldi si ebbe gran fama, ma chi potrebbe dirci se per l'artista codesti dipinti fossero puri giochi di fantasia o se egli assieme all'allegorico non v'intendesse racchiuso un suo concetto filosofico? Sia come sia è certo che questa testa (a sinistra) ci apparisce immediatamente per quel che è «l'Estate»; e l'altra (se anche in questo fascicolo dedicato alla gastronomia fa pensare al cacciucco) dà subito a chi guarda il senso de «l'Acqua» (così il pittore l'intitolò) o... dell'acquario.

NEL CAMPO DEI CONDIMENTI

ELOGIO DEL PEPE

Tra gli odori nazionali il pepe è il più italico degli odori. Ecco perché gli stranieri quando passano la frontiera starnutiscono, si sentono eccitati, esilarati, colpiti da una ebrezza subitanea come dopo una mangiata di tartufi. A lusingarli non è soltanto il paesaggio, non sono gli occhioni della guardia di Finanza catanese che palpa le valige con un'insistenza voluttuosa, ma è quest'aria ch'entra nel sangue come un filtro e frizza e guizza e li titilla accendendoli come tubi di gelatina rimasti per molto tempo all'umido. Il pepe è nell'aria; lo trovate in polvere nel cestino da viaggio tra gli stuzzicadenti e la forchetta di rame o in grani spaccati in due nelle fette di mortadella; ve n'è un pizzico nel ragù di vermicelli, un odorino appena nel salame di Milano. Il pepe è di prammatica. È la polveriera segreta della nostra cucina. Quando nel Mezzogiorno si vuol fare un complimento a una donna si dice: «Ha gli occhi di pepe. Che sangue pepato. Ha il pepe in corpo...». I nostri emigranti partivano alla conquista dell'America con una cipolla e un sacchetto di pepe. Il pepe veniva dall'America! Loro credevano soltanto al pepe calabrese, al pepe di Puglia e di Abruzzo. Avevo uno zio al fronte, nel Trentino, e ogni volta che scriveva una lettera non dimenticava mai di aggiungere la seguente postilla: «N. B. Ho consumata l'ultima cartina di pepe; qui freddo cane, rancio congelato, dita congelate, piedi congelati: urge pepe». Il pepe gli doveva ricordare il sole del paese e la sabbia bruciata e il mare. Bastava una cartina e dalla neve sorgevano gli antichi ragù, tutti i ragù di famiglia: il pomodoro passato a setaccio e cotto a fuoco lento col basilico e il fegatello. Il pomodoro imbottigliato come lo sciampagna con lo spago sul tappo: quando si apriva una bottiglia a gennaio entrava l'estate in casa. Era una specie di vendemmia; le dita delle donne si macchiavano di rosso. Il pomodoro splendeva, gocciolava nei tegami di creta sulla brace; la più giovane della casa pestava il pepe nel mortaio. Per ogni acino una schioppettata. La cucina rintronava come una batteria. Ancora un acino, ancora un pizzico: assaggia Maria. E il ragù schioccava sulla lingua. La prima lingua lo trovava dolce, la seconda insapore. Altre lingue attendevano. Ché il ragù era un rito antico e per intenderlo ci volevano lingue esperte, le più fresche e le più vecchie, in linea gerarchica.

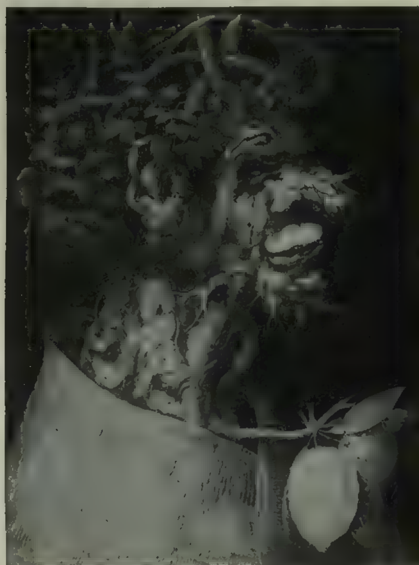
Quando i soldati scendevano in licenza la prima cosa che chiedevano era un piatto di vermicelli. Vermicelli a colazione, vermicelli a pranzo e a cena. Sulle forchette si tessevano matasse di pasta al sugo. Ogni tanto, pel troppo pepe, scoppiava una polpetta

— Ehi cecchino spara giusto.

— Areoplani in vista.

— E tu biondina garibaldina trullalà...

Avevano introdotto nelle cucine il gergo della trincea: lanciafiamma significava vino vecchio, razzo antiaereo peperone imbottito, sipe polpettina, obice pesante polpettone. Dicevano: allungare il nastro al petardo; e all'involtino la zia monaca aggiungeva un'altra fetta di ventresca. Questa braciola è scarica; e il macinino del pepe faceva il giro della tavola come l'organetto di Barberia. Dài con la manovella: maestro, musica! Dall'antipasto al dolce tutto era condito con la polvere del diavolo. Il pepe invogliava a bere. Il pepe era ancora la guerra, il fuoco, la polvere, la sete, l'assalto. I nervi sonavano come corde di mandolino. Resistevano alla tarantella. Quando i soldati partivano domandavano pepe. Nelle cassette fuori ordinanza c'erano bacchette di torrone solide come le rocce del Carso, c'erano ciambelle e fichi secchi, una bottiglia d'olio d'oliva, gli aghi, i guanti di lana, i farsetti a maglia; in una busta la Madonna e in un'altra il diavolo sotto forma di pepe. Con mezz'acino si poteva dar sapore al brodo delle retrovie, alla pagnotta di sette giorni, al pezzo di bollito sciocco; un acino valeva una fumata di toscano, mezzo sigaro napoletano. Il pepe rimpiazzava la grappa. Il pepe cacciava la malinconia. Con un pugno di pepe i cucinieri inebriavano un intero reggimento. Il pepe era l'aroma nazionale, ricordava le minestre italiane: il pesto genovese, il cacciucco livornese, la pasta con le alici palermitana, la pizza napoletana, il timballo calabrese. Niente purè, niente besciamelle, gelatine, fricassè, niente *tendrons de veau, sauté de cochon, soufflé de poulet, pouding froid*. La cucina italiana entrava in guerra con le sue batterie d'aromi forti: il pepe, la cannella, i chiodi di garofano, la noce moscata, il cappero, l'acciuga salata, l'origano, l'aglio, il prezzemolo, la foglia di menta, il rosmarino. Erbe e spicchi e chicchi mediterranei, polverine solari, sapori e odori di cui si nutrirono gli Dei della Grecia e i Santi cristiani. La pazzia d'Orlando s'è nutrita di pepe. Da Masaniello a Garibaldi tutti gli eroi nazionali masticavano pepe. E il minestrone col pesto del Balilla ha fatto buon





sangue. Una scheggia di formaggio pepato, formella romana, e un bicchiere di Frascati è stato il companatico trasteverino di Enrico Toti.

— *Paesà* che cos'hai fatto in Argentina?

— Ho rosicato pepe..

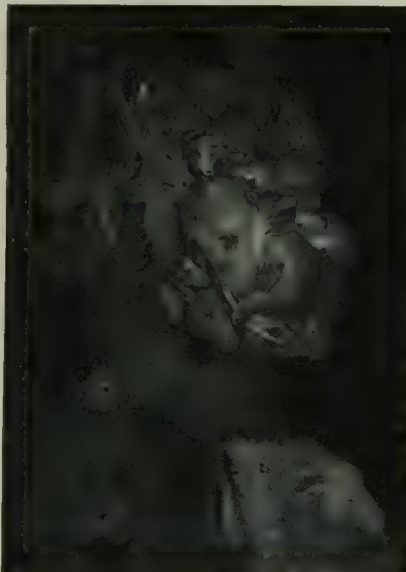
Partivano contadini, falegnami carpentieri, barbieri e dopo vent'anni te li vedevi tornare dentisti celebri, direttori d'orchestra, banchieri, generali. Il palato rovinato dalla canna di zucchero dal miele e dalla marmellata riacquistava la sua verginità con un pizzico di pepe. I magnati dell'industria americana nati a Campobasso appena sbarcati a Napoli chiedevano d'urgenza una pizza. Le pizze le facevano anche a Nuova York ma non era la stessa cosa. Per gustarla ci voleva il Vesuvio e l'odore di Mergellina; ci voleva l'alice pescata tra i faraglioni, il pomodoro d'Amalfi, l'aglio sorrentino, l'inimitabile olio dell'ulivo partenopeo; occorrevano grandi mani che battessero la pasta sul marmo come un'orchestra di nacchere, quanti sbuffi e schiaffi e pizzicate!

— Eccellenza, uno spicchio d'aglio?

— Aglio e pepe!

Da noi i paesi odorano come le donne. Paesi pugliesi che sanno di cannella e d'origano; nelle strade si respira il mosto e l'olio d'oliva. Effluvi di pepe si staccano dalla costa ionica come ventate d'amore. Potrei ricostruire con gli odori un nostro paesaggio natalizio. Gli zampognari davanti al Bambino; da una parte la novena e dall'altra il padellone con le frittelle. Hanno preparato l'altarino in cucina; candele bianche e rosa, catene di velina, due file di lampe: la Fuga in Egitto, Giuseppe falegname, la stalla di Betlemme; e sotto una campana di vetro un Bambino di cera tra fiori d'argento. Dopo la sonata il pastore lascia la cornamusa e beve un bicchiere di moscato; ha le tasche piene di mandorle e d'uva passita. Dove passa le tasche si riempiono. Nella cucina è rimasto l'eco della novena; la zia è tornata a impastare il fior di farina con l'olio e lo zucchero. Dice: un pizzico di vainiglia e di cannella, poi si

Arcimboldi, pittore lombardo nato a Milano nel 1533, morto a Praga nel 1593. Fu celebre soprattutto per comporre con frutta, erbaggi, cacciagione, pesci ecc. dei dipinti decorativi che, visti a distanza, rassomigliavano a stravaganti figure umane. Ecco qui tre di queste saporite e barocche raffigurazioni. - Sopra, a sinistra: *L'Inverno.* - A destra *Il Fuoco.* - Sotto. *« Testa fantastica ».*

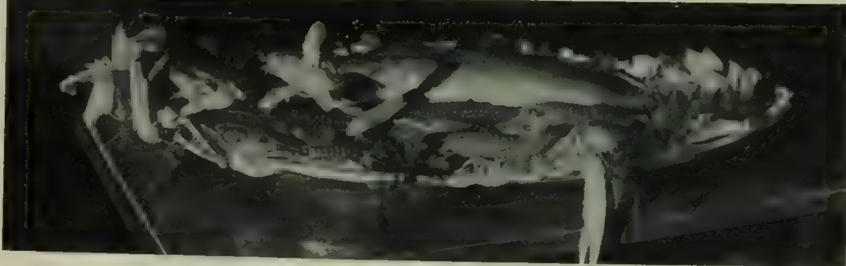


può infornare. Non c'è un fornello libero. Su uno bolle l'acqua pel rosolio: Benedettino e Strega. Si fa tutto a mano libera, i liquori, i dolci, il salame; nelle mani passano le vecchie maioliche di famiglia, i vasetti a forma di chimera con l'anice forte e le ciliege, le ampolle dalle teste di leone, i grandi piatti istoriati di santi e di briganti. È la settimana dei fornelli. Bisogna cuocere ogni cosa a fuoco lento rimuovere la brace, assaggiare, allungare il sugo col vino dolce, spargere l'origano sul tegame, spolpare le olive e riempirle di spezie, imbottire, cucire, rattoppar polpettoni e peperoni. È un lavoro di cesello e di tombolo; le donne ricamano la pasta come un corredo di nozze. Si servono di chiavi, di forbici, di rotelline dentate. Maneggiano l'uncinetto con destrezza, scrivono parole bibliche con la crema di mandorle, trapuntano cifre e iniziali maiuscole, si divertono a comporre merletti stravaganti; il pizzo di Fiandra si arricchisce di motivi, il cavalluccio marino, la stella cometa, il guardastelle. I ricami si friggono; dopo l'indoratura ecco il bagno di miele, la spruzzatina di vin cotto. Il pepe viene dopo. Alla vigilia di Natale le cucine pugliesi aprono il fuoco di tutte le batterie: il mortaio spara a salve. Il baccalà ha bisogno di pepe, e così l'anguilla marinata e il *capitone* alla salsa piccante. Senza pepe la zuppa di pesce diventa un brodino di ranocchie e l'involtino una cartuccia scarica. Il tacchino ha la stiva gonfia di spezie come la Valigia delle Indie: aglio, prezzemolo, paprica, pezzi di lardo, rosette di prosciutto, capperi, noce moscata, e tanti acini di pepe quanti ce ne vuole per fare la collana della regina.

Capitano leva l'ancora!

La sera della Vigilia ci s'imbarca a tavola. Sono presenti tutti i componenti della famiglia, gli zii, i nipoti, i cugini dei cugini, la madre di nostra madre, il padre di nostro padre. L'equipaggio è al completo: si parte per Betlemme col vento in poppa e il pepe in bocca. Ci rivediamo a carnevale.

RAFFAELE CARRIERI



DOLCEZZE GASTRONOMICHE DELL'AMARISSIMO

LÀ, DAL QUARNARO...

Si dice che i Saraceni, che penetrarono sino al Golfo del Quarnaro e batterono i Veneti presso Sansego, rimanessero talmente sorpresi della varietà e della bontà del pesce di questo mare che, carnivori per eccellenza, vollero solennizzare, una volta tanto, la vittoria con banchetti succulenti, ove il posto d'onore spettasse, tra le vivande, al saporito *labrax lupus*, alla *chrysophris aurata* e soprattutto agli scampi.

Le diverse, prelibate qualità dell'ittiofauna che si trova nelle acque del Quarnaro — gran parte della quale viene esportata nei mercati dell'interno e dell'estero — formano infatti il vanto della tradizionale, gustosa cucina «nostrana», cucina che se anche presenta generalmente somiglianze con quella veneta oppure sente l'influsso di quelle straniere gravitate dal retroterra — tedesca, ungherese — offre caratteristiche particolari, che sono la delizia dei buongustai e aggiungono un notevole apporto alle attrattive turistiche della riviera di Abbazia.

Rivendichiamo dunque i meriti della cucina del Quarnaro e diamole il posto che le spetta nell'ambito della propaganda gastronomica nazionale!

— Mangiare — diceva Tiller — è un bisogno dello stomaco, bere è un bisogno dell'anima.

Un buon bicchiere e un boccone saporito, diciamo noi, sono i fattori che si insinuano nel grigiore della vita quotidiana come una parentesi luminosa, sono incentivi a bene operare, a viver sani, a ravvivare l'intelletto, a rafforzare l'ottimismo; a scacciare il tedio e la paranoia.

E così nel turismo: bellezze naturali, arte, storia, folclore sono le basi che formano l'attrezzatura ospitale di una nazione, ma le attrattive non possono essere complete se i frutti del suolo e le risorse di una buona tavola non hanno anch'essi una speciale prerogativa di richiamo. Si vede anche qui dove convengono ospiti d'ogni paese. L'internazionalizzazione della mensa, disciplinata secondo i codici culinari dei grandi alberghi, ha la sua ragione d'esistere, ma non c'è turista che si rispetti, il quale non diserti di quando in quando la sala dell'albergo per andare alla conquista di certe famose trattorie di Fiume o delle rinomate osterie sul mare a Volosca, a Ica, a Medea. E come la visione del paesaggio marino serve ad allietargli lo spirito, così sono uno stimolo galeotto per il suo stomaco quel sano odor del pesce che cigola e frigge nella padella ricolma d'olio bollente, il profumo del succulento «brodetto», l'olezzo dei risotti, l'allegro spillare del vino.

Turismo, vin buono e un piatto come si deve sono tre amici che vanno cordialmente a braccetto, e che chi ama studiare un paese in profondità e vuole addentrarsi nella vita tradizionale di un popolo per partecipare alle sue caratteristiche più raffinate, deve andare a mensa con lui.

Entrata ultima nell'alto consesso della gastronomia italiana, la cucina del Quarnaro è rimasta fin qui ignorata e negletta dietro la barriera della rinomata tradizione cucinaria delle vecchie provincie, soffocata dai profumi degli intingoli e delle salse mai abbastanza celebrate, dai fumanti piatti di tortellini, di lasagne verdi e di risotti, dall'odore appetitoso dei cosciotti spic-



Questi pescatori di Volosca stanno provando il frugnolo che richiamerà alla superficie il pesce a cui poi, occorre dirlo?, la curiosità costerà cara. Preso il mare, essi non rientreranno nel porticciuolo prima che le reti si siano colmate più e più volte. Orade, moli, branzini, barboni, sì, insomma tutta quella meraviglia che voi vedete, a solleticare la vostra gola, nelle vetrine dei ristoranti ha in gran parte il suo certificato di nascita nelle acque del Quarnaro. - In alto: *Un piattino da Pantagruele.*

cati e delle braciole speziate.

Ingiustizia della sorte? Ingiustizia certamente, ma che però verrà presto a cessare per l'inevitabile trionfo che spetta nell'ambito della cucina italiana al pesce del Quarnaro.

Se la teoria delle zuppe e delle minestre nella cucina del Quarnaro è inesauribile — dai risotti di scampi, di seppie, di calamari, di «pedoci», di ostriche, di «bisatti», ai brodi di vongole, di datteri — la lista delle pietanze di pesce pone qui in imbarazzo lo stomaco più ghiotto ed esigente.

Trionfano l'aristocratico branzino del Quarnaro, lesso o ai ferri, l'orada alla griglia e il bianco dentale. Seguono a josa i delicati asinelli, i fragili moli e s'impongono i sodi barboni di scogliera, dal colore carminio, che nulla hanno a che fare, per raffinatezza di gusto, con le triglie di sabbia.

Ci sono piatti che vi seducono a prim'acchito come quello delle lanzarde ripiene o vi avvincono come brodetti di «misto» ottenuti con scarpene e bobe, spari e seppie, con qualche sanpiero e calamaro, un tutto adatto per formare un sugo piccante, saporito, solleticante, delizioso.

Ci sono poi piatti di tonni piccoli dalla carne rosea, ricuperati con la tratta entro la tonnerella di Preluca, fatti saltare sulla graticola a fuoco lento e cosparsi di polvere di finocchio; e fette di palamide e tombarelli ristretti in umido col pomodoro a pezzi e serviti con contorno di radicchio di primo taglio. In aprile-settembre avete gli sgombri bluastri e carnosi, i rospi, le rase e, d'inverno, se vi piace, il pesce nudo.

Un fritto di seppioline del Quarnaro è un capolavoro di squisitezza gastronomica, mentre la gustosità dei calamari di Punta Grotta è insuperabile. E che dire del saporito grongo e delle anguille della Fiumara?

Pesce, questo, prelevato dal Quarnaro secondo le più svariate arti della pesca: con la rete a strascico, con la coccia, con la lampara, con la saccoleva, oppure attratto con la luminara e l'imbroglia, preso da fermo col serraglio, la sardellera, la bobbera, se non forse anche con le nasse di rete o di vimini, coi parangali, con la fiocina.

Senza parlare poi degli astici e delle aragoste, che, se pescati nel Quarnerolo o a Caisole, sono cibi da re.

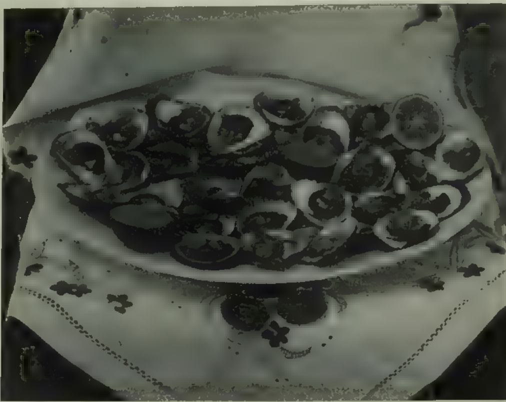
Qualcuno potrebbe osservare che tutti questi piatti di pesce ed altri ancora di grande effetto non siano in realtà che vivande derivate da diverse cucine regionali italiane. Rileviamo a costoro che tali vivande preparate nel Quarnaro hanno caratteristiche singolari, per le proprietà spiccate di questa celebrata fauna ittiologica che vive nel campo limitato di un quadrilatero i cui vertici sono Capo Promontore e Preluca da una parte, Segna, in Jugoslavia, e Isola Asinello dall'altra.

Ma se tutto ciò non bastasse, diremo che per portare la cucina «nostrana» del Quarnaro ai più alti gradini della notorietà basterebbe presentare un piatto solo: gli scampi.

Lo scampo, pescato tra Laurana e Punta Promontore oppure nel Canale di Veglia e di Maltempo, nel Canale della Morlacca e della Faresina, viene spedito *urbi et orbi* per imbandire le mense più lussuose e più raffinate, e questo principe dei crostacei che vive nelle acque del Quarnaro, sia esso cucinato lesso o fritto o soffocato all'olio o preparato alla «cardinale» avvolto in fette di prosciutto, oppure in «busara», è un piatto che ha tutto il diritto di una precisa e sicura paternità e di essere elencato nel Gotha della gastronomia nazionale.

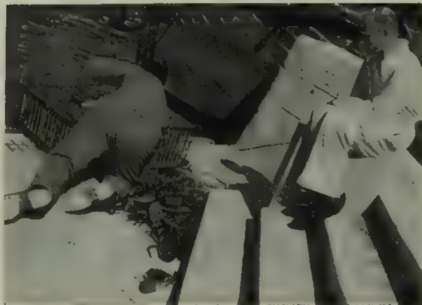
È una cucina ricca, scelta gustosa quella che offre il Quarnaro, non soltanto per quanto riguarda il pesce, ma anche la carne, i legumi e i dolci, caratterizzata dalla qualità e dalla varietà dei prodotti, dal modo e dalla cura di preparare il mangiare. Cucina semplice, sana, gustosa che ha pure i suoi piatti stravaganti come, ad esempio, lo spezzato di tartarughe con piselli, e che sa presentare il baccalà — questa saporita mummia commestibile, come lo chiamava Hernandez Cabé — in cento modi diversi, tant'è variata. Cucina piacevolissima che è accompagnata da un vino leggero, frizzante, un po' acidulo che si lascia bere, ma che dà poi improvvisamente alle gambe: il «domestico» di Pogliane e delle colline di Monte Maggiore; vino che viene offerto dalla vite del Carso roccioso, non da figura, ma da scampagnata, vino senza esigenze, ma al quale ci si abitua presto, tantoché molti finiscono con l'affezionarsi trascurando addirittura per esso i nobili e vigorosi vini dell'interno.

ENRICO CAMERRA





Parodia: centro da tavola in aragoste del ventesimo secolo (fino a pochi momenti fa si muovevano ancora) con finissime conchiglie di pesce in maionese e tartufi sormontate da scampi di rara fattura. Opera di quell'impareggiabile maestro che è la natura con la collaborazione di un cuoco di prim'ordine. È uno di quegli oggetti d'arte che, senza alcun impulso vandalico, si distruggono in cinque minuti. - Sotto Una retata di astici, e reti al sole. - In alto: Un piatto di ostriche giganti.







(Tavola di E. Sacchetti)

SESTRIERE - Quest'anno il Sestriere ha una nuova funivia: la funivia del Fraiteve che porta a 2700 metri di altezza con un percorso di circa 3 km.
Le altre due funivie: Sestriere - Alpette - Sises (m. 2630); Sestriere - Banchetta (m. 2555) con una altezza massima sul fondo valle di 240 metri.

FANNY HELDY ASTRO DELLA LIRICA FRANCESE

Un nostro grande scrittore che era nemico giurato del melodramma soleva dire: — Non capisco altrimenti il Teatro d'Opera che nascosto nel fondo di un palco, in maniera da poter sentire la musica risparmiandomi la vista del palcoscen'co... — Nella maggior parte dei casi, non si potrebbe dargli torto. Trovare dei cantanti che siano anche degli attori non è fortuna che càpiti spesso. L'azione teatrale è condannata a passare in seconda linea, soverchiata da certe necessità della musica. Come si fa ad esprimere con lo sguardo un sentimento o una sensazione, se lo sguardo stesso è inesorabilmente attratto dalla bacchetta del direttore d'orchestra? Come si fa a non provare l'imbarazzo di un costume — giustacuori di velluto feltri piumati, spadoni per gli uomini; crinoline o lunghi strascichi di broccato per le donne — a non smontarsi in un duetto d'amore nel quale il bacio non segue immediatamente l'abbraccio; ma è costretto ad aspettare con pazienza un certo numero di battute con un acuto finale che guai a sbagliarlo di un quarto di tono?...

Così quando i cantanti dimostrano di saper recitare, riuscendo a vincere le difficoltà d'ogni specie che sulla scena lirica sono più complesse e numerose, e a rendere naturali certe pause nell'azione e disinvolti certi movimenti obbligati, allora la commozione da essi suscitata è spontanea e completa. Allora non solamente non è più necessario nascondersi in fondo a un palco per sottrarsi alla vista della scena, ma è la scena stessa, al contrario, che dà alla musica un rilievo più netto e vibrante che si traduce nel pieno godimento dello spettatore.

Queste cose mi venivano in mente giorni addietro, mentre mi recavo a far visita a Fanny Heldy, la cantante di Francia più spirituale e coltivata, che è insieme attrice intelligente e sicura. Fanny Heldy è stata la trionfatrice all'Opera nella recente stagione d'autunno in occasione dell'Esposizione Universale, interpretando *L'Aiglon* di Honegger e Ibert, che confermò a Parigi il grande successo riportato precedentemente a Montecarlo. Questa artista singolare è nota non solamente per fama al pubblico milanese; ma anche per un recente ricordo gradevolissimo, avendo ella cantato alla Scala nella *Louise* di Charpentier. Sapere che ella è stata in Italia, che ama il nostro paese dove ha raccolto allori meritatissimi, che ammira il nostro maggior teatro lirico e qualcuno dei nostri sommi maestri mi dava in anticipo una gioia, un sentimento come di cordialità e di fiducia. Fra poco mi sarei trovato al cospetto di una amica illustre e accogliente la cui intelligenza squisita avrebbe saputo sicuramente evitarmi la soggezione della celebrità...

Ecco il suo salotto, caldo raccolto pieno di cose d'arte di gran gusto. Dalla grande finestra vedo l'inizio del Bosco di Boulogne, coi bei viali miracolosamente rallegrati dal sole: un sole autunnale un po' sbiadito e pigro, ma alla sua maniera festoso. Ed ecco la padrona di casa che mi viene incontro sorridendo. Ella conosce la ragione della mia visita: sa che io mi propongo di ricordare ai lettori di una grande Rivista italiana i recenti trionfi della celebre cantante, il cui spirito eletto, la cui squisita sensibilità ce la rendono particolarmente cara. Ed è lei stessa che apre la conversazione richiamando alla sua memoria le serate scaligere con la *Luisa*.

— Ogni opera — ella afferma — dovrebbe esser sempre cantata nella lingua di origine. Voi non potete immaginare come sia stata dura la mia fatica nel cantare la *Luisa* in italiano. Capivo l'imperfezione della mia pronunzia, mi sforzavo a cacciar via le parole francesi che mi venivano spontanee alla lingua. Ma per buona sorte il pubblico milanese, di cui l'intelligenza e la preparazione mi erano ben note, non mostrò di accorgersi del mio imbarazzo. La prima sera, quando nell'invocazione finale del terzo atto, lanciai un «Paris» in luogo di Parigi, il pubblico non dimostrò punto di averlo notato...

— La *Luisa* è la sola opera che ella ha cantato in italiano?

— Anche la *Traviata* imparai in italiano, e con la guida del maestro più illustre: Arturo Toscanini. Qualunque frase io vi dicessi per esprimervi la mia ammirazione per questo vostro prodigioso direttore sarebbe inferiore al mio sentimento.

— Non c'è vera arte, certamente, senza lo stato di grazia...

— È un fatto. Anch'io, vedete, non riesco a ritrovare me stessa, le mie possibilità artistiche, la mia forza di volontà da spingere fin quasi al parossismo, se non rimango assolutamente tranquilla e sola per alcune ore prima della rappresentazione. Io voglio immedesimarmi nel mio personaggio, viverlo interamente nella musica e nelle parole, nei sentimenti espressi o celati... Vi dicevo, or ora, della *Traviata*: se vedeste le mie lagrime, quando canto quest'opera..

—

Ora le parlo del suo più recente trionfo: *L'Aiglon*, all'Opera di Montecarlo prima, all'Opera di Parigi dopo. A questo ricordo, il suo volto si irradia di una luce interiore, i suoi occhi risplendono, la sua parola si fa più ricercata e precisa



Fanny Heldy nel bel costume dell'Aiglon, l'opera di Honegger e Ibert con la quale ha recentemente trionfato all'«Opera» di Parigi.

— C'era come una predestinazione — mi dice — in questa mia interpretazione dell'*Aiglon*. Aspettate. Non voglio essere io a spiegarvelo...

Mi porge un giornale, additandomi un pezzo di René Jaubert. Comincio a leggere a mezza voce, mentre ella, assieme a me, segue con gli occhi ridenti le righe di stampa: «... Una sera a Biarritz Edmond Rostand sentì cantare Fanny Heldy allora giovanissima debuttante. La voce di colei che doveva ben presto suscitare trionfi in tutto il mondo ebbe su Rostand, egualmente sensibile alla musica come ai colori delle immagini, un magnifico effetto. Egli tornò parecchie sere in quel teatro per godere, nascosto in fondo a un palco di proscenio, lo stesso fascino. E quando guardava Fanny Heldy (come egli stesso ebbe a dichiararle) aveva l'impressione, di fronte a quella figura sottile, nervosa, quasi da ragazzo, che uno dei suoi personaggi, forse quello che gli era più caro, risuscitasse: il Duca di Reichstadt. E allora egli espresse a mezze parole il rammarico che Fanny Heldy cantante non potesse riprendere la fiaccola sfuggita dalle mani di Sarah Bernhardt. A quel tempo non gli era venuta l'idea che l'*Aiglon* potesse passare dal campo drammatico a quello lirico!... ».

È meraviglioso. Perché in questo racconto fatto dal Jaubert son riferite le parole stesse che ebbe a dirgli alla prima dell'*Aiglon* all'Opera, la vedova del Poeta, la poetessa Rosemonde Gerard, che nel retropalco tappezzato di velluto rosso si appoggiava commossa al braccio del figlio Maurizio Rostand. Quale testimonianza più sicura di questa?

«Ma né i suoi amici, né i miei figli, né io — continua la Poetessa — mai dimenticammo quegli incontri sorprendenti, nei quali Fanny Heldy sembrava così confusa davanti il Maestro, e il Maestro non riusciva a nascondere il suo stupore per la rivelazione di un talento che ai suoi occhi era sovrumano...

«E così, quando si trattò di trasformare in opera lirica il grande poema di mio marito, sapendo con quanta religiosa cura riduttore e musicisti s'eran messi all'opera, noi lasciammo tentare quest'esperimento che oggi è una stupenda realtà. Io ho assistito alla prova generale. Come Rostand, m'ero nascosta in fondo a un palco di proscenio, come Rostand ho subito il fascino di una voce angelica, come Rostand ho pensato che mai, dopo Sarah Bernhardt, *L'Aiglon* aveva così miracolosamente ritrovato il suo volto e la sua anima... ».

Fanny Heldy sorride del mio stupore. Vorrebbe impedirmi di guardare gli altri giornali che magnificarono quel suo successo. Ma io son troppo desideroso di conoscere i giudizi di altri critici, e la prego di lasciarmi curiosare fra quei ritagli di stampa. Ecco Pierre Weber nel *Petit Journal*: «Fanny Heldy era la sola artista capace di incarnare questo personaggio delicato, pieno di sfumature... È stata ammirevole... D'ora innanzi Fanny Heldy, per noi, sarà l'*Aiglon*». E Louis Aubert nel *Journal*: «La creazione di quest'opera resterà legata al nome di Fanny Heldy... Ella ci ha presi fino a collocarci nella realtà del suo personaggio, a farci dimenticare la finzione teatrale...». E Didier Daix nell'*Echo de Paris*: «Fanny Heldy è un magnifico *Aiglon*, fine, tutto stile, brillante, commovente, il cui portamento nervoso e altero fa dimenticare che esso ha una voce di soprano...». E Roger Feral nel *Paris-midi*: «Fanny Heldy è l'*Aiglon*, con una grazia e una intelligenza non comuni. Non si sa se elogiarla più per la sua recitazione squisita e piena di sfumature o per la sua voce stupenda...». E Gustave Bret nell'*Intransigeant*: «Fanny Heldy è il Duca di Reischtadt, ne possiede la giovinezza e l'ardore. Ha anche nella voce, nella linea, nel gesto, tutta la poesia nobile e triste di cui la storia e il poeta hanno rivestito l'*Aiglon*...».

—

Ora conversiamo di altre celebri interpretazioni dell'illustre artista. Mi dice che a cantare in francese la *Traviata* che imparò in italiano con Toscanini sente lo stesso imbarazzo provato alla Scala con la *Luisa* che aveva studiato in francese. Poi, cambiando argomento, aggiunge:

— Non credo che si possano ottenere grandi interpretazioni liriche se non ammirando e studiando i grandi artisti e musicisti di tutti i paesi; e specialmente quelli d'Italia e di Francia. Come sarei felice se in Italia fosse conosciuto meglio il teatro lirico francese e fossero apprezzati gli sforzi veramente notevoli che all'Opera di Parigi va compiendo il nostro illustre Direttore generale M. Rouché! E come sarebbe interessante uno scambio più frequente fra i vostri Teatri ed i nostri, di cantanti, di opere e di direttori d'orchestra! Chi sa se non si potrebbe arrivare a un'intesa più intima fra i nostri due paesi attraverso questo portentoso legame che è la musica, la sola che parli direttamente al cuore e allo spirito umano? Dio lo volesse...

Fanny Heldy, nell'esprimere questo voto, fissa nello spazio infinito i suoi magnifici occhi sognanti

A. BARONI

PERSONAGGI E AVVENIMENTI DEL TEMPO FASCISTA



Momenti della visita di Stojadinovic in Italia. Qui sopra: Un'istantanea a Palazzo Venezia dove l'Ospite accompagnato dal ministro Ciano è stato ricevuto dal Duce. Qui sotto, a sinistra Il Presidente jugoslavo e il ministro Ciano allo stabilimento dell'A.C.N.A. a Cesano Maderno - A destra: L'arrivo a Roma del ministro della Difesa Nazionale d'Ungheria, generale Roeder. Egli è stato ricevuto alla Stazione di Term ni dai sottosegretari generali Pariani e Valle e ammiraglio Cavagnari.











Il cavallo donato al Duce dalla città di Hannover, durante il trionfale viaggio di Lui in Germania, gli è stato presentato dal Primo borgomastro di Hannover e da una rappresentanza della Scuola di Cavalleria di quella città. - Sopra: Il tenente pilota Maner Lualdi, volontario d'Africa e decorato, è partito per un viaggio aereo Torino-Tibet e ritorno. Ecco l'equipaggio dell'apparecchio al completo. - A destra: Il Duca d'Aosta acclamato a Gorizia, dove gli è stata conferita la cittadinanza onoraria.

FORZE ITALIANE IN PACE E IN GUERRA



Il Duce e i componenti del Comitato esecutivo dell'Istituto nazionale per l'edizione di tutte le opere di Gabriele d'Annunzio i quali gli hanno presentato l'ultimo volume dell'« Opera Omnia ». - Sotto, a sinistra: *Il Principe Umberto assiste all'inaugurazione dell'anno accademico presso l'Istituto di Studi Romani. Parla l'on. Acerbo.* - Sotto, a destra: *Il Conte di Torino alla conferenza tenuta dal prof. Sciciuna sul tema « Glorie e vicende dei Cavalieri di Malta » al Filologico di Milano.*









S. M. il Re Imperatore visitando a Roma la Mostra del Tessile si è particolarmente interessato alla Sezione Coloranti Nazionali. Qui sopra, vediamo il Sovrano mentre riceve dall'ing. Cappelli chiarimenti sul materiale esposto. - A destra: *A cura dei mitraglieri della Divisione « Littorio » è stato eretto in Viana (Navarra) un monumento ai Caduti del Battaglione e di Viana. Il nome in maiuscolo è quello del legionario Palella alla cui memoria è stata conferita la Medaglia d'oro.*



Barbisio

l'aristocrazia del cappello italiano

INVITO ALL'OTTIMA TAVOLA

Giannino è il nome, ormai assai noto, di un grande ristorante milanese. Chi lavora di fantasia intorno a questo nome da tutti consigliato e magnificato si figura un grande ingresso; colonne di marmo, portiere gallonato, eccetera Arriva e trova si due file serrate di automobili padronali posteggianti ai lati della strada, ma la porta che gli si apre davanti è quella di un qualunque negozio, di colonne neanche una e di portiere gallonato neppure l'ombra.

Questa è la prima trovata di Giannino, finissimo regista del suo locale. I maestri costruttori del nostro Rinascimento se anche non conoscevano la parola « urbanistica » avevano l'accortezza di farti arrivare in una grande piazza, davanti a un imponente monumento, sboccando da una viuzza stretta stretta

Fatte le dovute proporzioni, Cesare Bindi, proprietario, ora, del ristorante « Giannino », ha avuto la stessa furberia: un ingresso modesto e poi

Un momento: anche se degli odori stuzzicanti già arrivano al nostro olfatto, anche se l'appetito si fa sentire, fermiamoci sull'uscio per sapere in poche parole la storia di questo « Giannino ».

Trentanove anni fa (nel '38 si festeggerà il quarantesimo) questo paradiseto del buongustaio aprì le sue porte alla gente di grande appetito ma di piccola borsa. Localino modesto, niente lusso di vasellame, nessuna pretesa di eleganza, soltanto decoro, proprietà, pulizia e certi spaghetti con cert'altri risotti e taluni intingoletti che quelli che ne uscivano dopo aver mangiato avrebbero dato fiato alle trombe dell'*Aida* per decantarne la bontà È certo che quando Giannino Bindi si era partito dalla sua Toscana per venire a Milano, in un successo così rapido non poteva aver sperato: di giorno in giorno le tavole sempre più gremite, gli avventori sempre di qualità più scelta. I maligni dicono che pel trattore la fama viene dalla fame degli avventori; in verità, diventa celebre colui che riesce con le sue finezze cucinarie a fare di un dispeptico un mangiatore di sesto grado. E Giannine Bindi dal giorno che aprì la sua trattoria di tali miracoli ne operò a migliaia.





Oggi... Ecco adesso è il momento di entrare, ché per quanto riguarda il presente val meglio vedere che non starne a parlare.

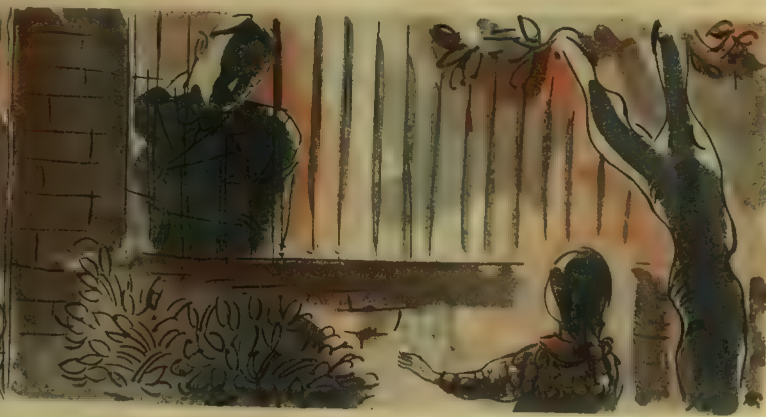
Si apre una seconda porta a vetri: un ampio e luminoso corridoio e di qua e di là due lunghi tavoli ricoperti da candide tovaglie. Sì, sì, tu puoi essere sobrio quanto vuoi, puoi pensare da mattina a sera che l'uomo deve mangiare per vivere e non vivere per mangiare ma qui l'acquolina in bocca ti viene di sicuro. Credi all'utilità dell'alimentazione carboniosa? Sei per le verdure? Eccotele qui in tutte le varietà, fresche intatte pulite che quasi ti sembrano dipinte. Hai gola per il pesce? C'è disteso nel piatto un branzino che è il Carnera della sua razza, vi sono scampi e trote e tutti gli altri rappresentanti più illustri del regno ittico. Per il semplice: vitellini di latte, polli novelli, tacchini. Per il complicato: cacciagione, tartufi, salse misteriose. Tutta questa grazia di Dio aspetta di esser cucinata in cento modi ghiotti, ma se si dà un'occhiata dentro quei colossali armadii frigoriferi si vede che vi son piatti pronti ornati di tutte le onorificenze gastronomiche, dal gran collare d'oro della maionese al cordone rosso del pomidoro a fette, dalla fascia verde della salsa tartara alla croce nera della trifola odorosa. Attenzione: qui non ci sono trucchi. Chi si avvia ai saloni da pranzo basta che guardi ai suoi lati per vedere la cucina Ampia luminosa nitida, è il vero tempio della gastronomia nel quale officiano sacerdoti e sacerdotesse in candide vesti. Quattro saloni artisticamente affrescati (se d'estate un ampio giardino ornato di piante, fiori e pergoli) nei quali i tavoli si allineano in ogni senso, son tutti gremiti. Quante persone e che persone!

Quelli? Forestieri di passaggio. Inglesi, francesi, tedeschi o americani che siano, tirano su gli spaghetti alle vongole coll'esperienza del più puro napoletano. Ancora un'occhiata in giro ed ecco il ricchissimo banchiere, l'industriale che veste coi suoi filati mezza umanità; la cantante celebre, il ministro plenipotenziario, il generale comandante di Corpo d'Armata, il poeta, sì, anche il poeta che ha vinto l'ultimo premio letterario, e due sposini anonimi che dopo questo pranzo delizioso sentiranno di amarsi un pochino di più. Questo è Giannino.

Sì un tavolo è rimasto libero. A mensa. Che si mangia? Ci sono sessanta portate in lista. È uno scherzo! Ora silenzio per un po'; non turbiamo questa gioia del palato.







IL PRESEPIO INCENDIATO

Novella di MILLY DANDOLO

Disegni di VELLANI-MARCHI

La cucina al pianterreno aveva il focolare nel mezzo, intorno al quale sedevamo d'inverno, scaldandoci più comodamente che davanti a un caminetto. C'era la poltrona del nonno, di legno grezzo e impagliato, molto alta, così che egli poteva, stando seduto, posare i piedi sulla pietra del focolare. Ogni tanto mi faceva un gesto rapido, e io capivo: prendevo un fuscello di legna secca, lo accendevo in punta e lo porgevo al nonno che se ne serviva per riaccendere la pipa come con un fiammifero. Non ho visto quasi mai il nonno accendersi la pipa coi fiammiferi. La nonna aveva una poltrona piccina come lei, e ci stava più rannicchiata che seduta, con quell'attitudine impaurita che le vidi sempre.

I nonni, mia madre, io che ero ancora bambina, il fratellino Aldo che aveva sei anni, e Tullio che ne aveva tre, tutti vivevamo col reddito della bottega, la più bella merceria del paese. In bottega stava sempre mia madre, una donna alta che non sorrideva quasi mai. La casa era dei nonni, e quindi di mia madre, loro unica figlia. C'era da anni una domestica, Luigia, una donna grassa e senza età che sbrigava tutte le faccende. C'era anche mio padre, ma non viveva con noi.

O meglio, io non sapevo esattamente ciò che riguardava mio padre. In principio, quando ero più piccola, non me ne occupavo affatto; ricordavo giorni che mi parevano lontanissimi, nei quali mio padre mi teneva con le sue due mani e mi alzava fino al soffitto, facendo gridare la nonna di spavento (la mamma era sempre in bottega). Questo gioco non mi divertiva affatto, ma mi rassegnavo, condiscendente: il ricordo di quel mio stato d'animo mi ha fatto pensare più tardi al pochissimo apprezzamento da parte dei bambini di certe forme di cordialità rivolte loro dagli adulti: e alla pochissima comprensione dei bambini da parte degli adulti.

Poi mi ricordavo un giorno che mi pareva pure lontanissimo (forse due o tre anni addietro) in cui mio padre era uscito senza cappello e non era più tornato. Tutti avevano parlato del cappello, e avevano gridato: era una domenica, la mamma non era in bottega. Luigia aveva fatto vedere il cappello e la mamma aveva detto tranquillamente:

— Rimettilo al suo posto.

Ma pareva che non ci fosse un posto per il cappello di mio padre, che passò da una sedia a una cassapanca; poi il nonno lo trovò sulla sua poltrona e lo scagliò lontano, con una specie di ruggito. Allora Aldo, che aveva tre o quattr'anni, lo raccattò e se lo mise in testa· ma gli coperse tutto il viso, fino al collo, e Aldo si mise a piangere. Allora la nonna gli tolse il cappello e lo fece sparire, non so dove. Ricordo che era un cappello marrone, molto lucido.

E proprio quel giorno mia madre disse con la sua voce tranquilla, quando tutti ebbero finito di gridare:

— Vi prego di non parlarmi mai più di queste cose.

Mia madre aveva una bella voce, abbastanza autoritaria, una voce da padrona. Aveva un volto fine e piacente, i capelli chiari e lisci. Non capivo perché si dicesse, parlando di lei: la povera signora — oppure — quella povera donna. A me dava un senso vago di soggezione, benché le volessi molto bene. Qualche volta mi veniva in mente mio padre, e avrei voluto chiedergliene qualche cosa, ma non osavo: forse era morto, lontano: c'era il suo ritratto, in una cornice di stile antico, su un mobile del salotto nel quale i bambini non potevano entrare.

Una sera io ero sola nell'orto, e aspettavo che mia madre tornasse. Mi pare che fosse marzo, le giornate si erano allungate, l'orto aveva già qualche fiore. Mi avevano detto di cogliere del prezzemolo, e io lo coglievo lentamente guardando ogni tanto la strada attraverso le sbarre di legno del cancelletto. Ad un tratto, mentre mi chinavo sul prezzemolo, sentii una voce d'uomo che mi chiamava.

— Anna Maria.

Mi alzai, e vidi mio padre di là dal cancello: teneva le mani sulle sbarre e mi sorrideva. L'avevo riconosciuto subito. Dunque non era morto! Era senza cappello, senza valigia, proprio come se fosse andato via poche ore prima.

— Aprimi, Anna Maria.

Gli apersi; egli si chinò su di me e mi baciò. Era un bell'uomo, e pareva allegro. Io sono sempre stata molto sensibile alla bellezza fisica: gli sorridevo, contenta di rivederlo.

— C'è la mamma?

— Non ancora. Ci sono i nonni, in cucina.

Allora egli cessò di sorridere, si fermò alla soglia della casa. Mi parve improvvisamente pensieroso e intimidito. Ma io entrai, e gridai:

— C'è papà!

Allora egli mi seguì, e io lo precedetti in cucina. Vidi il nonno scendere dall'alta poltrona e minacciare papà con la pipa spenta, ruggendo parole che io non compresi. Vidi la nonna alzare le mani al cielo, uscire lei pure dalla sua poltrona, e andare qua e là, smarrita. Vidi Luigia trascinare Aldo e Tullio in un'altra stanza e chiudere la porta. Poi sentii papà dire:

— Avrò almeno il diritto di aspettare mia moglie.

Pareva che il nonno avesse voluto scacciarlo. Poi il nonno gridò:

— Che diritto! che diritto!

Mi parve che la nonna si lamentasse e piangesse. Uno dei bambini si mise a strillare e a dar calci sulla porta. Perfino il gatto che era sulla pietra del focolare balzò su una delle finestre, e si accovacciò, grattando ogni tanto il vetro come se volesse aprire e scappare: ma io non pensai di aprirgli.

Ad un tratto una porta si aperse e mia madre entrò. Il gatto balzò giù, e fuggì nell'orto. Mia madre si fermò un attimo alla soglia; era diventata molto pallida. Forse avrebbe gridato o minacciato o pianto.

Ma non fece niente di tutto questo. Si avvicinò a mio padre, gli mise le mani sulle spalle, e lo baciò.

Io non ero in grado di capire il valore umano del suo gesto: ma non vidi in esso che un'altra prova della grande autorità di mia madre. Il nonno risalì nella sua poltrona, la nonna si rincantucciò nella sua, Luigia ricondusse in cucina i bambini, il gatto rientrò e si rimise sulla pietra del focolare.

Mio padre rimase alcuni giorni, forse due settimane. Furono giorni molto allegri per noi bambini, perché si giocava sempre nell'orto. Ero certa che neppure ad Aldo piaceva essere tenuto tanto in alto dalle mani di mio padre, ma il bambino non avrebbe mai osato protestare, e guardava giù un po' smarrito, senza sorridere.

Poi una sera, inaspettatamente, le cose cambiarono. Luigia mi disse più tardi che c'erano state liti anche nei giorni precedenti, mentre io ero a scuola. Ma quella sera scoppiò la lite più tremenda, e furono dette cose irreparabili. Il volto di mia madre era pallido e duro, senza amore per nessuno. Mi pare che si parlasse di denaro: anzi, si gridasse. La nonna si teneva le mani strette al cuore, e pareva si sentisse male. Luigia si era rifugiata nella dispensa buia, con Aldo e Tullio.

Io stavo in un angolo, seduta in terra, col gatto sulle ginocchia: ad ogni grido il gatto sussultava, e io lo stringevo di più a me, come per sentire un conforto nella inesplicabile e angosciosa confusione che mi circondava. Il nonno parlò anche di donne, chissà perché, e allora mia madre gridò:

— C'è la bambina, silenzio!

Quella notte mio padre andò a dormire sulla branda del guardaroba; e la mattina quando mi alzai seppi che era già partito. Raggiunsi mia madre nell'orto, mentre ritornavo da scuola a mezzogiorno, e lei tornava dalla bottega; era molto pallida, e non parlò. Nessuno parlò a colazione, nemmeno Aldo chiese dove fosse papà. Mia madre se ne andò più presto del solito.

Più tardi, mentre Luigia era nell'orto e tagliava l'insalata per la cena, mi curvai vicino a lei e le chiesi spiegazioni, sottovoce, sulla partenza di papà. Lei era inginocchiata in terra: io ascoltai, inginocchiandomi vicino a lei.

— Perché va sempre via Luigia?

— Dovrebbe andar via per affari: ma invece domanda sempre denaro alla povera signora, e i nonni gridano perché lei glielo dà. E il brutto è che ci sono delle donne.

Non ebbi il coraggio di chiedere altre spiegazioni. Sapevo, su per giù, che cosa sono le donne; non ero né curiosa né maliziosa; i pensieri venivano e andavano con molta rapidità nella mia testa

Quella sera mia madre venne a trovarmi quando ero già a letto. Sedette vicino a me, mi parlò con la sua voce calma e sicura, nella quale però mi parve di sentire un accento di dolcezza nuova.

— Anna Maria, devo dirti qualche cosa che ora sei in grado di capire. Papà se n'è andato, e credo che non tornerà più. Mi ha fatto molto soffrire...

Guardavo mia madre con sorpresa. Mi pareva diversa: sentivo molta tenerezza per lei ad un tratto mormorai:

— E sono io che gli ho aperto il cancello, proprio io! Mi aveva chiamata dalla strada..

Mia madre riprese dopo un silenzio:

— Anna Maria, tu hai quasi dieci anni, ma non puoi capire certe cose. Puoi capire questo: che io ho sempre perdonato, anche quando nessun'altra avrebbe potuto e dovuto farlo. Ho perdonato anche contro la volontà di mio padre e di mia madre. Adesso basta. Non potrò più perdonare. Se egli dovesse tornare, chiamarti ancora dalla strada, non farlo entrare, Anna Maria perché poi io sarei costretta a scacciarlo. Ti ricorderai di questo, cara?

— Sì, mamma.

— E adesso non pensare più a queste cose. Dormi, Anna Maria.

Dormii presto, come sempre. Ma non dimenticai più le parole di mia madre mi pareva che mai ella ne avesse pronunciate di così gravi: «...non farlo entrare perché io poi sarei costretta a scacciarlo...». Nelle settimane, nei mesi che seguirono, io pensai spesso con agitata amarezza alla possibilità della apparizione di mio padre al cancello dell'orto. C'era anche una porta che conduceva dalla cucina a una strada stretta, ma là bisognava suonare il campanello, di qua, dalla strada dell'orto, mio padre avrebbe potuto aspettare me, e farsi aprire senza che gli altri lo sapessero. Ma io non gli avrei aperto! Io gli avrei detto che mia madre non voleva più soffrire per lui, e l'avrebbe scacciato. Sì, io aspettavo, con agitata amarezza di potergli dire questo.

Ma l'estate e l'autunno passarono, e mio padre non tornò. Venne l'inverno, e il mio cuore fu più calmo perché ormai pensavo che egli non sarebbe più tornato: faceva freddo, nell'orto, io non ci stavo quasi mai.

La sera della vigilia di Natale preparammo il presepio sul focolare, come si faceva tutti gli anni. Si toglievano le braci dalla cenere calda, si stendeva l'umido musco, raccolto la mattina lungo i fossi nei campi, si disponevano le figurine di cartone dipinto, la capanna con la stella sul tetto. Non era un presepio di lusso, ma grande e appariscente coi suoi bei colori. Le guance del Bambino Gesù erano rosse, i volti degli angeli sorridevano. Si accendevano molte candeline, e si stava a guardare fin che si consumavano: poi si andava tutti a letto.

Anche quella sera si fece così; il nonno, seduto nella sua poltorna alta, si accese la pipa con una candelina; Tullio si addormentò in braccio a Luigia, e Aldo si mise a piangere perché la mamma non aveva voluto accendere una candelina proprio dentro alla capanna.

Andammo a letto presto: la mamma era stanca, aveva avuto tanto da fare in bottega. A letto, io pensavo che Aldo non aveva torto, e che una candelina dentro alla capanna avrebbe fatto un effetto bellissimo. Riaccesi la luce, mi rivestii alla meglio, scesi la scala e tornai in cucina. Fuori, le strade erano piene di rumori, di voci allegre: per questo non sentii subito il leggero picchiare al vetro. Accesi la candelina dentro alla capanna: faceva proprio un bellissimo effetto.

— Anna Maria

Qualcuno picchiava leggermente a una delle finestre senza imposte, una mano era passata tra le inferriate: vedevo solo una mano, il viso era nell'ombra, al di fuori

— No — dissi forte.

Avevo capito, avevo riconosciuto la voce anche attraverso la finestra chiusa. Era inutile che mio padre tornasse. Se anche gli avessi aperto, mia madre l'avrebbe scacciato.

— Anna Maria, aprimi.



Guardavo, affascinata, la grande mano che non cessava di battere sul vetro. Egli aveva fatto soffrire mia madre. Se mia madre non poteva più perdonargli, era giusto che io non aprissi.

— No, vattene! — gridai.

E ad un tratto mi misi a singhiozzare. Sentivo dentro di me cattiveria e tristezza, e piangevo proprio perché mi accorgevo di questo.

Sentii un passo che scendeva le scale, e vidi mia madre entrare in cucina. Non si era ancora svestita: era terribilmente pallida, mi guardava con occhi strani, ma senza cattiveria.

La vidi anche guardare la mano sul vetro, come affascinata. Poi si mosse, andò ad aprire la porta che dava sulla strada stretta. Sentii il passo pesante del nonno che scendeva le scale

« Ecco — pensai — ora lo fa entrare per poi dirgli che non gli perdona e che è costretta a scacciarlo ».

Mio padre entrò e chiuse la porta. Aveva il cappello in testa, era infagottato in un pastrano pesante. Si guardarono per qualche attimo, mio padre e mia madre. Poi mia madre gli mise le mani sulle spalle e lo baciò.

Più tardi pensai che ella facesse questo perché era la notte di Natale. Il nonno vide questo dalla soglia, e minacciò con la pipa. Dietro a lui scese anche Luigia, tenendo in braccio Tullio che si era svegliato e piangeva.

— Il presepio brucia! — gridò ad un tratto Luigia.

La candelina dentro alla capanna aveva appiccato il fuoco alle pareti di cartone. Mio padre si staccò da mia madre, corse al focolare, tentò di spegnere il fuoco con le sue grandi mani. Era una fiammata che pareva aumentasse sempre. Luigia mi buttò in braccio Tullio, e corse a prendere dell'acqua. Ma tutto il presepe bruciava; e la nonna, che scese ultima, strinse le mani al cuore come se si sentisse male.

— Non importa — disse mia madre con una voce calda, piena di tenerezza. — Compreremo un altro presepio...

Aiutò il nonno a salire sulla poltrona alta; egli borbottava, e ogni tanto minacciava con la pipa.

Ma era Natale. Si poteva anche bere una bottiglia; sì, Luigia doveva andare a prendere una bottiglia. Non bisogna andare a letto troppo presto, la notte di Natale! Può darsi che arrivi l'ospite, e bisogna essere ponti ad aprirgli.

— Non piangere, Anna Maria — disse mia madre. — Compreremo un altro presepio.

Solo Aldo non venne giù, perché non si era svegliato. Mio padre si era tolti cappello e pastrano; rideva, teneva il piccolo Tullio con le due mani, e lo sollevava fino al soffitto.

MILLY DANDOLO



Il miglior dono per le Feste

è la **CASSETTA PROPAGANDA SPUMANTI CINZANO**

CON BUSTA PREMIO - CREAZIONE CINZANO

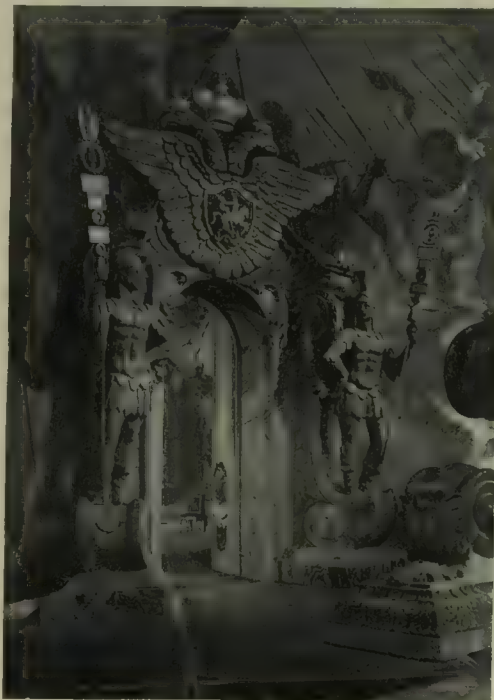
FRA I PREMI: 12 automobili Fiat 1100 - 12 pianoforti Schulze Polmann - 12 cucine a gas Triplex - 12 radio Phonola - 12 poltrone Frau - 12 macchine da scrivere Olivetti - 12 biciclette Frejus - 120 fono-valigie - 120 orologi - 120 portasigarette - 3600 macchine fotografiche - ecc. ecc.

OGNI CASSETTA UN PREMIO GARANTITO

SCENE E PROTAGONISTI DI FILMI NUOVI



Straordinariamente sontuosa è la messa in scena del film « Tarakanova » che si sta girando a Cinecittà nelle due versioni italiana e francese. Osservate, qui sopra, il lusso di questo salone e, qui sotto, l'imponenza delle decorazioni. « Tarakanova » avrà per interprete principale Annie Vernay, che nell'ultimo Festival di Venezia è stata molto ammirata dal pubblico. Alcuni esterni del film sono stati girati in Piazza San Marco. La musica è stata scritta di proposito da Riccardo Zandonai





Qui sopra: *Mareille Balin, la bellissima attrice che è costata la vita a « Pepé le Moko » si farà presto ammirare nella pellicola « Ace » « Gueule d'amour ».* – Sotto: *Mentre si gira « Palcoscenico »* (Stage Door), *Ginger Door,* col direttore *Gregory La Cava.* – A piè di pagina: *Una scena del film « Sotto i ponti di Nuova York »* (Winterset) della *« RKO Radio Pictures »*, distribuzione Generalcine





AUTARCHIA DELLA CLASSICA CUCINA ITALIANA

IL REGAL TACCHINO

Tacchino... Tronfio animale dall'imperativa voce inconfondibile... «glù glù glù»... ed ha per mansione internazionale di trionfare in ogni mensa il giorno di Natale. Questo gli dà diritto ad un cenno genealogico.

È un gallinaceo, oriundo del Messico. Fece la sua comparsa in Europa nel 1570 circa.

Il famoso Brillat-Savarin, scrittore, magistrato e... buongustaio, nel suo libro *Physiologie du goût* narra che il primo tacchino fu servito alla tavola del re Carlo IX, ed annota semplicemente che «il re mangiò l'ala sinistra».

L'importanza del tacchino è grande, dice sempre Brillat-Savarin, in un capitolo chiamato addirittura «I tacchinofili»... perché «il tacchino ha il vantaggio di riunire intorno a sé tutte le classi della società»...

I conquistatori spagnuoli di Fernando Cortez li trovarono allo stato selvaggio nel Messico, ove però alcune famiglie azteche erano riuscite ad addomesticarli. Apprezzarono la carne squisita dei tacchini, e le loro dimensioni, che li rendevano i re dei pennuti commestibili.

Vi fu chi pensò di portarne alcune coppie in Europa, e si acclimatarono, moltiplicandosi con relativa facilità. Non tardarono a diffondersi ovunque, divenendo presso quasi tutti i popoli europei il classico piatto natalizio...

Ma prima di finire in padella, quante cure...

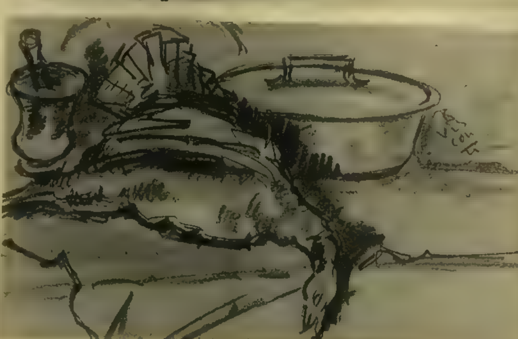
I piccoli tacchini sono delicatissimi, e subiscono, verso il terzo mese della loro vita una crisi che cambia il loro carattere.

«Mettono i coralli», dicono i contadini in tutta Italia.

I «coralli» sono in realtà una specie di cappuccio e gorgiera carnosi e rosati, i quali ornano la loro testa, formando una protuberanza sul becco, e finiscono nel maschio con un gozzo vero e proprio. Superata la crisi dei «coralli», il tacchino, da timido, piagnucoloso e delicato, diventa rabbioso, robusto e prepotente. Chissà che la frase «arrossire di rabbia» non sia stata creata proprio da qualcuno nell'osservare i tacchini adulti, i quali non ristanno dal litigare. Si gonfiano, sbuffano in modo grottesco, mentre la testa ed il gozzo s'inflammano, tingendosi di rosso vivo.

Quando poi viene il momento di conquistare la femmina preferita fanno la ruota per rendersi più interessanti... e qui le liti diventano battaglie sanguinose, le quali talvolta finiscono con la morte di uno dei combattenti, con grande dolore delle massaie per le quali non è una piccola perdita, ché un tacchino di bel peso vale a Natale un gruzzoletto. Il tacchino è difatti il più grosso dei gallinacei, e può arrivare anche al peso di 12 kg., formando così un pantagruelico piattone, così decorativo da colpire lo sguardo di molti pittori e decoratori





Nature morte con tacchini spelati, con tacchini arrostiti, con tacchini lardellati e presentati in tavola in modo fastoso, si vedono dappertutto. O non c'è un arazzo, su cartone di Paolo Veronese, in cui si vede re Salomone e la regina di Saba sulla cui tavola imbandita troneggia un tacchinone arrostito e lardellato? Anche da vivo il tacchino è stato più volte immortalato. Le sue piume hanno, nella razza nera, bei riflessi metallici bluastri, mentre la razza detta di Cipro è di un bianco candido e bellissimo.

Le sue movenze sono goffe e nello stesso tempo eleganti e manierate. Vive in branco e quando i maschi si mettono in battaglia, tutto il branco si ferma in cerchio intorno ai combattenti e qualche volta uno degli spettatori fa da paciere con energiche beccate.

Sarebbe ora di riabilitare i tacchini sempre accusati di balordaggine...

Si è tanto parlato delle oche del Campidoglio... mentre nessuno si è ricordato di far presente che un branco di tacchini vale quanto un cane di guardia... per dare l'allarme...

Appena vedono una faccia sconosciuta fanno un tale baccano che bisogna accorrere per forza... Quando si avvicina il Natale... avviene la strage dei tacchini... Pollivendoli con carrettini si mettono in moto facendo sosta ed acquisti in ogni villaggio; robuste contadine e massaie caricano i grossi pennuti nelle gerle o li portano legati, due a due, alle vicine borgate dove in questo periodo floriscono i mercati di polleria.

E qui, tutti riuniti e sempre vivi ed ormai domati, vengono allineati in capaci ceste ed inviati in città, dove faranno bella mostra di sé nelle vetrine dei negozi di polleria... in attesa di finire, come natura morta, ma cotta... su ogni tavola, tagliati e ricomposti, con abilità ed eleganza, emanando un profumo che solletica il palato.

Grandi onori accompagnavano l'ingresso a mensa del piatto col tacchino sul finire del Rinascimento. Era per lo più il piatto rimpiazzante il pavone, che nel medio evo rappresentava il massimo lusso nelle grandiose cene offerte dai re e dai grandi signori, in occasioni eccezionali. Dopo averlo, con gelosa attenzione, arrostito allo spiedo, seguiva, non meno importante, la presentazione, ricoprendo le carni ben rosolate, perfino di foglie dorate. Non spettava agli scudieri l'onore di portarlo sulla tavola imbandita.

La cerimonia era riservata alle belle dame. La più bella di esse, la regina della festa, scortata da dame e da suonatori di mandòla e di viola d'amore, entrava in

gran pompa portando, a fatica, il piatto d'argento, o d'oro, in cui stava il maestoso tacchino, e lo posava di fronte al padrone di casa, o all'ospite più illustre, al quale a sua volta spettava l'onore di tagliarlo con arte, in modo che tutti i convitati ne potessero gustare

Nel 1700 non si usavano più le foglie d'oro, ma il piatto era sontuosamente decorato con ogni sorta di frutta e fiori, ed i moncherini delle gambe e delle ali venivano ornati da un rotolino di carta di colore formante un ciuffetto o una frangetta mediante sapienti tagli ed arricciature.

TACCHINO TARTUFATO. - Preparate a regola d'arte un bel tacchino e dopo questa pulizia asportate la testa (lasciando un pezzetto di pelle del collo) e le zampe. Pulito e pronto il tacchino preparate i tartufi.

Mezzo kg. bastano di solito per un grossissimo tacchino. Spazzolate i tartufi, lavateli in acqua corrente e raschiate la pelle nei punti dove vi pare sia rimasta un po' di terra. Tagliateli a piccoli dadini. Tritate finemente 350 gr. di lardo, il fegato, il cuore ed il grecile del tacchino. Mescolate bene questo trito ai dadini di tartufi, ed aggiungetevi un bel pezzo di mollica di pane secca e pestata nel mortaio. Salate il composto, mettetevi un pizzico di pepe e mettetelo in un tegame a fuoco moderato. Il composto deve scaldarsi ma non cuocere del tutto. Quando lo vedrete molto caldo ed un po' colorito levatelo dal fuoco ed introducete questo pieno nell'interno del tacchino, distribuendolo in modo regolare. Ricucite l'orificio al collo, legate stretto il tacchino e lasciatelo così un paio di giorni, non di più. Venuto il giorno di mangiarlo, mettete il tacchino nell'apposito tegame e fatelo cuocere a fuoco moderato, irrorando un po' alla volta con un bicchiere di vino bianco secco (bicchiere da marsala) ed il sugo che subito comincerà a formarsi sul fondo del tegame stesso Dovrà cuocere così almeno tre ore, badando bene a mantenere un fuoco regolare e moderato e ad irrorare sovente il tacchino. Il tegame dovrà essere coperto durante la cottura.

Cotto che sia sgrassate bene il sugo, passatelo al setaccio di crine e versatelo nella salsiera. Tagliate e ricomponete il tacchino sul piatto di portata e servitelo caldissimo accompagnato dalla salsiera di sugo e da una insalata di stagione, che potrà essere radicchio rosso di Treviso e barbabietola misto ad alcune foglie di valeriana e condita con una maionese molto leggera.

TACCHINO SORPRESA - Vuotate, pulite, con cura, un grossissimo tacchino e fasciatelo di lardo come dovesse cuocere allo spiedo, ma mettetelo invece al forno per due o tre ore (secondo le dimensioni). Cotto che sia lasciatelo freddare, e poi, attraverso un foro praticato nel collo, riempite il vostro tacchino con un ragù, cotto a parte e composto di dadi di prosciutto cotto, funghi, rigaglie di pollo, tartufi, olive snocciolate, e pezzetti di fegato di vitello.

Coprite il tacchino, ben ricucito, di uno strato di mollica di pane affogata nel latte ed amalgamata a quattro grossi cucchiai di parmigiano grattugiato. Mettete il tacchino al forno, così mascherato, per pochi minuti.

Quando la pastina che lo ricopre avrà preso un bel colore dorato servitelo caldissimo accompagnato da una salsa spagnuola (salsa vellutata composta di carne (prosciutto, vitello, fegato) tritata e passata al setaccio fine e cotta lentamente, salata ed un po' pepata).

TACCHINO ALLA FIAMMINGA. - È questo semplicemente un tacchino brasato, ossia cotto per almeno tre ore a lento fuoco con molto sugo, un bicchiere di Madera, due bicchieri di brodo, un pezzo di burro. Allorché il tacchino è quasi cotto vi si uniscono parecchi cuori di lattuga e si serve tutto assieme nel proprio sugo al quale si aggiunge pepe di Cajenna, un pezzo di burro manipolato di farina ed una goccia di aceto bianco. Molto buono, e totalmente diverso dal tacchino che siamo avvezzi a mangiare.

TACCHINO FARCITO ALLA FRANCESE (*da un ricettario del 1700*). - Fate una farcia con noce di vitello, lardo, marroni, funghi, pane affogato nel latte, tuorli di uovo, noce moscata, cannella, rosmarino, erba salvia, sale, pepe. Farcitene il vostro tacchino ricucendolo con cura affinché la farcia non ne abbia ad uscire.

Avvolgete il tacchino in carta imburrata e fatelo cuocere allo spiedo. Al momento di mandarlo in tavola mettete nel sugo del tacchino una libbra o due di bei marroni lessati e spellati. Servite il tacchino tutto solo, ed il sugo e marroni in una grande salsiera.

TACCHINO ALLA PROVVIDENZA (*da ricetta italiana del 1700*). - Abbiate un bel pollo d'India, ed empitelo tutto con farcia così composta: venti dadi di lardo, venti salsiccini, venti grossi funghi, dieci tartufi, trenta marroni. Abbinate anche trenta gnocchini che farete lessare. Fate cuocere i salsiccini ed il lardo, e mettetene la metà nel corpo del pollo d'India. I tartufi, funghi e marroni andranno uniti crudi alla farcia cotta e serviranno di guarnizione dopo una breve cottura nel sugo del pollo d'India.

Mettete il vostro pollo in una capace brasera con due fette di vitello, due di giambone, due cipolle e due chiodi di garofano. Coprite il pollo d'India con una carta imburrata e versatevi un bicchiere di vino rosso dolce, ed uno di brodo. Lasciate cuocere due ore a lento fuoco. Dopo cotto sgrassate e passate il sugo in un panno rimettendolo al fuoco con dodici creste di gallo e rigaglie. Rimettete il pollo d'India al fuoco per un poco e poi disponetelo sul piatto ornandolo di tutto quanto e versandovi sopra il sugo.

BICE VISCONTI





IL PIÙ GRANDE FILM DI TUTTI I TEMPI
"LA BUONA TERRA"

Tale appunto è La buona terra *per il contenuto profondo della sua materia e per la mirabile perfezione con cui è stata resa in immagini sullo schermo.*

Sin dal 1933 la Metro Goldwyn Mayer spinta dalla popolarità raggiunta dal libro omonimo di Pearl Buck (versione italiana edizione Mondadori), ne acquistò i diritti per la riduzione cinematografica. Completati rapidamente i piani della grandiosa realizzazione essa mobilitò una spedizione inviandola in Cina per la raccolta del materiale necessario. Detta spedizione restò sul luogo oltre un anno e precisamente nella zona che si estende da Sciangai a Pechino, dove con l'appoggio del Governo Cinese poté girare oltre 600.000 metri di pellicola e raccogliere circa 18 tonnellate del più svariato materiale d'ambiente, dal piccolo accessorio ornamentale a intere sezioni di case.

Al ritorno a Hollywood, si iniziò nella vallata di San Ferdinando il lavoro di ricostruzione che durò otto mesi. Un'autentica contrada cinese, popolata da migliaia di autentici cinesi sorse come d'incanto. A questa magnifica e fedelissima fatica ricostruttiva corrispose la scelta accuratissima degli interpreti. Parte di essi vennero addirittura presi dal teatro cinese e così pure le masse vennero esclusivamente composte di cinesi. A capeggiare l'interpretazione la Casa prescelse Paul Muni, per la parte del protagonista Wang Lung e Luise Rainer per quella di O-Lan; la moglie del primo.

Due personificazioni superbe; perfette nella maschera, negli atteggiamenti e negli accenti, soprattutto in quelli che dovevano esprimere la profonda e gelosa psicologia orientale.

Il libro di Pearl Buck risultò portato sullo schermo, pagina per pagina, rigo per rigo, e attraverso la smagliante visione rivive l'umanissimo ed epico plastico di una terra e di una razza, che la scrittrice scolpì in lettere di fuoco.

All'Estero il film è stato e continua ad essere un trionfo, in Italia lo sarà in questi giorni.



FISIOLOGIA DELL' ALIMENTAZIONE

L'ORA DEI PASTI

A che ora inoltre si dovrebbe mangiare?

L'uso anglo-olandese comune agli uomini d'affari, distribuisce i tre pasti così: dalle otto alle nove primo pasto abbondante, composto di uova, di carne fredda o di salami, di marmellate, di formaggio, di tè o di caffè; verso l'una semplice colazione; fra le diciannove e le venti pranzo abbondante almeno quanto quello della mattina nel quale non dovrebbero mancare una minestra, un piatto di carne, legumi, dolci e frutta.

L'uso tedesco è invece quello di uno spuntino alle otto, di un pasto molto abbondante verso mezzogiorno e di un pasto meglio « abendplat, abendbrot », di solito consumato alla birreria, fra le diciannove e le ventidue.

Quanto ai francesi il loro asciolvere del mattino è leggerissimo e il pasto principale della giornata si consuma fra le undici e mezzogiorno, mentre un terzo pasto, anch'esso abbondante, li occupa tra le diciotto e le venti.

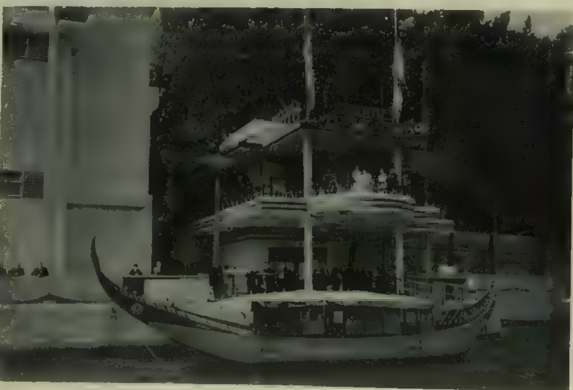
Fra le tre l'abitudine più razionale è indiscutibilmente quella inglese nella quale i due principali pasti sono separati da un periodo di dieci ore che permette allo stomaco di compiere il proprio lavoro digestivo, di vuotarsi e di riposare. La merenda di mezzogiorno non è tale da produrre pesantezza: lascia la testa libera mentre le digestioni laboriose frutto di pasti copiosi, non sono senza inconvenienti sia per quel che riguarda la riuscita degli affari, sia per quel che si riferisce alla sanità dello stomaco che si ribella soprattutto all'abusiva richiesta di un duplice lavoro cui contemporaneamente si vuol costringere l'organismo.

Si deve poi consacrare al riposo il tempo che segue i pasti? Le opinioni degli igienisti sono al riguardo divise. Certo è che gli animali, abbandonati al loro istinto, riposano e spesso si addormentano dopo ogni pasto così come fanno i neonati dopo ogni poppata. La scuola di Salerno ordinava: « Post prandium stabis, post coenam ambulabis » ma in realtà non esiste una regola assoluta. Vi è taluno che digerisce meglio camminando mentre altri sentono il bisogno di riposare ma è comunque certo che un esercizio violento dopo il pasto è sempre no-

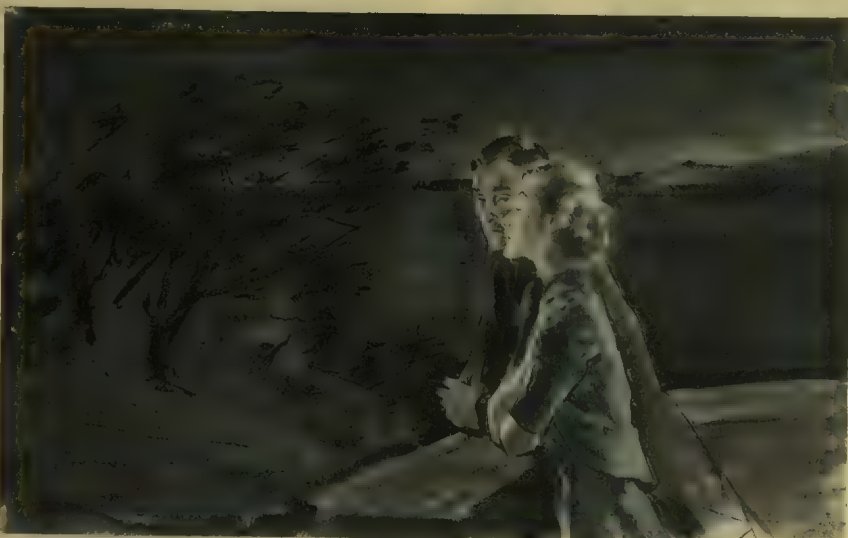
(Continua a pag. 1675)

ISTITUTO PORTOGHESE DEI VINI DI "PORTO" E DEL PESCE IN SCATOLA

Nelle manifestazioni di carattere commerciale ma soprattutto in queste, la nota del buon gusto attira maggiormente l'attenzione del pubblico. Certamente sono stati di questo parere gli organizzatori del padiglione dei vini di « Porto » e l'Istituto portoghese del pesce in scatola quando hanno confidato la costruzione del loro padiglione, sulle rive della Senna, agli architetti Viret e Marmorat. Accostate a questo padiglione due imbarcazioni s'offrono alla visita del pubblico. L'una rappresenta il battello di cabotaggio che sul fiume Douro, trasporta il celebre vino di Porto ai porti di imbarcazione, l'altra un battello da pesca di sardine. L'interno di questi battelli, è sistemato con rara eleganza, e così si completano i posti di vendita delle varie qualità di vini di « Porto » e delle conserve di pesce, specie di sardine, celebrate in tutto il mondo per la loro accurata preparazione e per il loro gusto squisito. In tal modo anche all'Esposizione Internazionale di Parigi si continua l'opera di efficacia profonda iniziata e proseguita da questi due Istituti che hanno delegato la direzione al signor Ferreira dos Santos, per mettere in giusto valore questi prodotti che rappresentano, degnamente, l'industria ed il commercio della rinnovellata Repubblica Portoghese.



I sandwiches di conserve di pesce sono stati distribuiti gratuitamente in una quantità di circa 160.000 ed i bicchieri di Porto venduti a prezzo di propaganda sono stati oltre 150.000



L'ARCOBALENO

Romanzo di VIRGILIO BROCCHI — XXXIX — Disegni di TABET

D'un tratto dalla profondità opaca del suo stupore salì un orribile sgomento: «Se non ci fosse...!». Si morse le labbra per essere sicuro di non sognare. «No — si rispose — c'è!».

Ma rimase lì al riparo dal vento, dietro i vetri, finché d'improvviso si fece nella sala una cupa oscurità, e la murata enorme della nave scivolando lungo il molo, sbarrò il bacino.

Balzò fuori: già cigolavano gli argani e stridevano le enormi catene sollevando le passerelle ai barcarizzi.

«Se non ci fosse!» balbettò sommessamente.

C'era: il suo cuore sentì lassù la sua presenza; riconobbe le sue lunghe mani e le braccia inguantate di nero che si agitavano in alto salutando. Fu per qualche istante un anelito spasimante; le corse incontro; se la trovò sul petto, con le braccia strette al collo, così sottile e leggera che il suo petto e le sue braccia non la riconobbero; l'udì sussurrare:

— Amore, amore mio, non stringere troppo, se no mi rompi.

C'era vicino a loro Rica e sorrideva contenta. E poiché nessuno si occupava di lei, lei si occupò dei bagagli.

Pierluigi provò l'accorato desiderio di sollevarsi Isa sulle braccia per portarla al riparo dal vento. Sotto il lieve soffio di carminio il suo volto era pallido, quasi diafano, e il nasino pareva più dritto e gracile. Egli pensò a un uccellino gentile e i suoi occhi si colmarono di pietà.

— Mi trovi brutta?

— Sei meravigliosamente bella! Sei come un gelsomino.

— Sì; e non bisogna nemmeno respirarmi troppo forte; basterebbe per appannarmi. Anche tu sei pallido! Sei pallido perché hai paura che io stia male. No, mi è bastato vederti per star bene: tra due giorni sarò più forte di prima. Dove mi porti? A Milano no; ci deve essere tanta neve, e io ho tanto desiderio di sole...

— A Portofino ti piacerebbe?

— Ti ringrazio di averci pensato.

Cercarono una cabina telefonica; vi entrarono insieme; si tennero per mano aspettando la comunicazione con lo *Splendid*, e di tratto in tratto egli si portava alle labbra la manina gracile di lei. Rica, la cameriera d'Isa, aspettava fuori.

L'albergo a Portofino-mare rispose: non c'era più nemmeno una camera libera. Trovarono due camere comunicanti al grande albergo della Vetta.

— Tanto meglio; ci sarà più sole! — disse Isabella.

Caricarono in un tassì le valigie e i bauli; Rica s'incaricò di portarli subito a Milano; l'accompagnarono alla stazione Principe; la affidarono a un facchino.

Ebbero appena il tempo di prendere i biglietti e di salire sul treno che partiva per la riviera di levante. Era un treno locale e in quella carrozza di prima classe c'erano loro due solamente. Eran seduti vicini vicini; Isa lo guardò accorandosi, e disse:

— Sei stato molto malato tu pure, si vede. Bisogna che noi non ci separiamo mai più; e bisogna che siamo tanto felici da diventare più belli e più forti di prima.

— Proprio mai più, Isa?

Ella capì e rispose.

— Se tu vuoi, mai più, neppure per un'ora. Adesso so che la vita è una cosa sacra, che l'offenderla anche con un desiderio è peggio che un sacrilegio...

— Sì, Isa!

— Per questo desidero sinceramente, ma proprio con tutto il cuore che... quel poveretto guarisca. Quando sarà guarito gli chiederò la estrema generosità di liberarmi. Noi non ci dobbiamo più lasciare.

— La tua mamma è a Milano?

— Sono ancora a Nervi...

— E tu andrai... dalla tua mamma?

— Dopo non so: prima bisognerà che tu mi faccia guarire, e io te. Quante cose dobbiamo dirci! Ma i medici mi hanno detto che per guarire perfettamente dovrò passare due mesi in alta montagna.

— Anche a me lo dicono da troppo tempo. Ma non potevo andarci senza di te.

— Dove andremo? A Cortina?

— Io vorrei portarti in capo al mondo; ma il luogo più comodo e più vicino a Milano è St. Moritz.

A Recco li aspettava l'automobile dell'albergo; in venti minuti, rombando su per le volute della strada di Ruta, li portò in vetta al parco che di lassù pare festosamente declinare fino al golfo di Camogli.

~

Scesero a cena assai tardi; ma la sala era ancora affollata, e tutti gli occhi si volsero a loro, nell'improvviso silenzio, tanto erano giovani e belli, e così pensosamente felice pareva il loro amore.

Dopo cena uscirono: era quasi notte; dietro all'albergo un pratello in leggero pendio saliva fino alla sella del promontorio che con il suo lungo sprone separa il golfo di Camogli dal golfo di Tigullio. L'aria era dolce e odorava ancora delle resine e dei pini che il sole aveva riscaldate per tutto il giorno. In mezzo al prato, proprio sul crinale del colle, un pino apriva la sua grande ombrella così folta e cupa che pareva nera; e tuttavia attraverso il denso frondame, nel cielo chiaro si vedevano trepidare le stelle; giù giù a destra il mare orlava di candide spume ogni insenatura della scogliera; i lumi elettrici di Camogli raggiungevano i lumi di Recco, poi quelli di Sori e di Pieve; e le fosforescenze elettriche di Bogliasco, di Nervi, di Quinto, di Sturla correvano lungo le scogliere argentee fino alla lanterna di Genova, che di tratto in tratto balenava.

A sinistra splendevano fitte fitte lungo la baia le costellazioni elettriche di Santa Margherita e colmavano tutta la valle, dal mare al monte; scavalcavano il dosso, confluivano col lago luminoso che rivelava Rapallo; e di là l'illuminazione elettrica correva a striscie lattee verso Zoagli e illanguidiva confondendosi con le spume del mare che orlavano lo sprone di Chiavari.

Dinanzi a loro il cocuzzolo boscoso del promontorio che ha nome da Portofino sbarrava l'orizzzonte e divideva i due mari.

Isa guardava, e una soave stanchezza le faceva più dolce appoggiarsi a Pierluigi nell'incanto della sera stellata; disse come se pensasse a voce sommessa:

— Come è bella la mia riviera! E ho corso rischio di non vederla mai più!

Rabbrividì; poi come se avesse meditato in silenzio, soggiunse:

— Se tu fossi stato con me, nulla di male poteva capitarmi. Perché mi hai lasciata andar sola, Pierlù?

Non era se non un soave rammarico, meno ancora, un sospiro di amore; e lui lo capì; e tuttavia si sentì struggere il cuore come se quel rimpianto significasse un amoroso rimprovero; rispose grave:

— Avrei dato la vita per giungere a tempo.

— Ero così sicura che saresti giunto, che fino all'ultimo momento rimasi accanto al barcarizzo; e quando vidi di colpo calare i ponti, mi sarei buttata in mare per non partire senza di te.

Era quasi vero; era quasi vero che poi si era buttata a piangere sulla cuccetta della sua bella cabina, e per due giorni non aveva voluto salire in sala da pranzo. Ma era anche vero, e questo non lo disse, che d'un tratto le era balenato in testa il pensiero che, se Pierluigi avesse proprio voluto, sarebbe arrivato in tempo a partire con lei; e il pensiero si era fatto dispetto, e si era rimproverata di soffrire tanto per lui che non aveva saputo amarla abbastanza. E quando Rica le ebbe stirati i vestiti, era salita nelle sale, e si era anche molto divertita ai balli, alle feste, alle rappresentazioni cinematografiche.

— Ma tu lo sai perché non ho potuto raggiungerti, sebbene già fossi a Genova...

— Sì, lo so; ma perché non mi hai seguita subito col transatlantico che partiva dopo dieci giorni?

Scipione non aveva osato dirle tutta la verità; e Pierluigi non l'aveva chiaramente detta scrivendole. La paura di darle un affanno, una vaga inquietudine, un indefinibile senso di pudore e quasi di vergogna, lo avevano trattenuto; ma non poteva più tacerlo ora che così malinconicamente ella quasi lo rimproverava di averla abbandonata.

Isabella lo ascoltò accorata; sussurrò aggrappandosi alle sue mani:

— Anche tu hai rischiato di morire per amore di Isa; come Isa per amor tuo! Non bisogna dividersi mai più.

Pierluigi disse così sommessamente che lei non fu sicura di aver ben udito:

— Sarebbe bastato che la tua lettera mi fosse giunta una settimana prima, perché avessi il tempo di preparare i documenti necessari, e forse non sarebbe successo nulla di quel che è successo.

L'ansia che lo affannava da tanto tempo gli venne alle labbra con una domanda, ma tacque per un ritegno che somigliava alla paura. E sospirò domandando invece un'altra cosa che pure da tanto tempo lo travagliava:

— Ma a te che cosa è dunque veramente successo?

Ella si aspettava da un pezzo quella domanda, e aveva preparato la risposta; ma esitava, e per l'innata prudenza femminea, prima di arrischiarsi voleva rendersi conto di ciò che Pierluigi sapeva o sospettava. Si appoggiò soavemente al suo braccio, e disse:

— Rientriamo per il cancelletto: sono molto stanca.

Pochi passi lungo il crinale; raggiunsero il cancelletto rustico nel parco, e ridiscesero verso l'albergo.

— Il tuo babbo non ti ha detto...?

— Vagamente; e non a me... alla mamma.

Egli non voleva suscitare in lei neppure un brivido di rancore contro suo padre; e poi, senza rendersene ben conto, anzi respingendo una diffidenza di cui si sarebbe vergognato, era tentato di saggiare ciò che Isa gli avrebbe detto al paragone di ciò che il babbo aveva narrato.

— Forse — disse sommessa Isa — devo la vita proprio a lui. Questo te lo ha detto?

— No. Ha solo detto che ti ha accompagnata a una casa di salute... dove gli parve che tu fossi conosciuta.

— E nient'altro?

— Sì: egli crede che il tuo gran male sia stata la conseguenza di un atto operatorio precedente...

— Pierlù caro, avevi mai pensato?... Bisognava essere ben storditi per non immaginare nemmeno che una volta o l'altra sarebbe capitato.

— Lo desideravo tanto che non osavo nemmeno pensarlo. E tu Isa...?

Che cosa egli domandasse, Isa veramente non capì; ma rispose come se avesse capito:

— Neppure io. sull'*Augustus* mi ero sentita male più volte; ma c'era un mare spaventoso; soffrivano tutti. Poi, l'aver trovato tuo padre allo sbarco mi dette tanta gioia che mi sentivo leggera come una libellula.

In realtà non era stata gioia, ma stupore, e subito dopo un grosso fastidio, perché avevo pensato che oramai diventava impossibile di restar nascosta fino al giorno delle prove.

Isa riprese:

— Ho cantato bene, e mi pareva di meritare gli applausi e i doni e le feste che mi facevano... Ho anche cantato a un ricevimento dell'ambasciata d'Italia. Quella notte ebbi una leggera vertigine; forse perché senza accorgermene avevo bevuto molto champagne. Poi mi offrirono di cantare la parte di Cherubino: non potevo rifiutare senza assassinarmi da me stessa. Per aspettare il giorno delle prove, pensai di andare a salutare la mia cara Gatti-Scorci che cantava a Chicago; Rica non riusciva a chiudere una valigia; per aiutarla mi misi io a tirare una cinghia; tira e tira, qualche cosa cedette d'improvviso, e io ruzzolai sul pavimento. Era stato un brutto colpo, ma non ci badai gran che. Ma un'ora dopo, mentre stavo per scendere a pagare il conto, fui presa da acuti dolori. Il medico dell'albergo mi fece condurre in fretta in fretta in una casa di salute. In America i chirurghi sono sbrigativi. «Una cosa da niente! Una raschiatina, cinque giorni di riposo, una settimana di prudenza, e si torna a cantare!». Ma forse io presi troppo alla lettera i cinque giorni di letto: avevo promesso a tuo padre di non mancare alla prima prova, e ci andai. Ecco.

Erano giunti alla porta dell'albergo; il paggetto rosso e turchino spalancò loro la porta dell'ascensore, e li scortò su al loro piano. Isa non aveva detto che nella clinica di New York ella aveva saputo ridere presso a poco come alla Garbatella di San Fiorenzo: sì, aveva stupito i chirurghi per la rapidità con la quale, se proprio non aveva messo in subbuglio la casa di cura, aveva rallegrato, divertito e persino scandalizzato i malati, le infermiere, i medici.

Isa era veramente stanca; sotto il soffio di carminio il suo volto pareva diafano e delicato come la perla, e il naso si profilava così sottile che il setto delicato traspariva roseo. Pierluigi l'adagiò come una bambina sulla lunga poltrona a sdraio, e le baciò delicatamente la fronte alla radice dei capelli che parevano anch'essi impalliditi.

— Sei molto stanca?

— Molto!

— Vuoi dormire sola?

— Sei già sazio della tua Isa?

— Ho solo paura di farti male.

— Basta avere un po' di giudizio, perché proprio guarita non sono. — Sorrise, come gli aveva sorriso sul molo dicendogli: «Se stringi, mi spezzi». Soggiunse: — Perché fai quel viso contrito?

— Sono stato molto infelice. Bisogna che tu me ne dia dieci di bimbi per quello che s'è perduto.

— Me lo dici come se me lo rimproverassi.

Non sapeva in verità se egli si confessasse per essere perdonato del dubbio che ora gli pareva infame, o se ancora quel dubbio gli avvelenasse il cuore, e volesse essere consolato. Rispose.

— No, cara: come ti rimprovererei la tua disgrazia? Ma ne soffro; e ne ho sofferto ben più amaramente perché temo di aver sospettato che il mio bambino tu... non lo volessi.

Ella scattò a sedere con una espressione indignata; disse fremendo:

— Non te lo perdonerò mai, se non mi dici come ti può essere spuntato dentro un simile sospetto.

Egli era angosciato per la propria ingiustizia e per il dolore che le aveva dato, eppure quasi inconsapevolmente stupiva che la ribellione di lei non fosse stata più violenta; e lo riprese il bisogno d'indagare.

— Si sa mai come una vipera ti morde? Forse è l'eccesso del dolore che ti distilla dentro il veleno. A Capri avevo ricevuto la tua lettera con tale ritardo che sarebbe stato impossibile giungere in tempo a Genova, sebbene chi l'aveva portata alla posta avesse avuto la benedetta idea di gettarla nella cassetta degli aerei. Scusa, a chi avevi dato da impostare la tua lettera?

Come uno schermidore ella aveva avuto il fulmineo avvertimento della direzione della botta; e fulmineamente parò:

— A mia madre Perché?

Egli respirò forte, e i suoi occhi risero di felicità, come se finalmente tutto fosse chiarito.

— Perché non mi potevo spiegare il fatto che la tua lettera portasse una data di ben tre giorni anteriore a quella del bollo della posta aerea di Genova.

— Di Genova! Io l'avevo scritta a Milano.

— Già, e tua madre l'ha impostata a Genova, all'ultimo momento per essere ben sicura che non potessi partire con te. E adesso ne sono felice.

— Felice? — ella domandò con uno stupore indignato.

— Sì, perché se non si spiegava questo fatto, nulla poteva definitivamente guarirmi da dubbi uno più angoscioso dell'altro...

— Quali, Pierluigi?

— Non ti arrabbiare: che non mi avessi voluto con te, perché... non volevi il mio bambino!

Ella lo guardò esterrefatta, e nell'impallidire del suo volto profilato, le occhiaie le si illividirono; sussurrò amaramente:

— Io morivo per lui; e lui se ne faceva un pretesto per soffrire contro di me.

A mano a mano che parlava, il suo volto duro assumeva una espressione di sottile cattiveria:

— Tutti egoisti allo stesso modo. E chiamano amore la loro fame.

Egli ebbe l'atroce sensazione di essere paragonato agli altri che lei aveva amati, Isa gli vide negli occhi tale spasimo che capì; ma il suo orgoglio non fu placato, e la sua ira stridette:

— E dire che ero disposta a rinunciare alla ricchezza, al mio titolo, alla carriera!... Ne valeva proprio la pena!

Ma al suono delle sue parole, ella rabbrividì da capo a piedi: tutti e due avevano avuto la sensazione dell'abisso spalancato di fronte a loro, e con lo stesso orrore per salvare e salvarsi si gettarono l'una nelle braccia dell'altro. E tutti e due sciogliendosi, sussurravano malinconicamente la stessa parola:

— Perdonami!

Ma il brivido di quell'orrore perdurava in ciascuno di loro, ed erano tristi da morire; ma meno forse Isa, perché per la prima volta si sentiva di fronte a Pierluigi la più forte, e la vanità soddisfatta ancora non si mutava in delusione.

Forse per questo ella dormì calma accanto a Pierluigi che non poteva prender sonno e dominava la sua smania fisica per non disturbare il sonno di lei. Egli ora ricordava ogni aspetto, ogni mutarsi del suo bel viso, ogni parola, ogni inflessione della sua voce; la pietà si faceva rimorso; e subito la sua angoscia si mutava in spasimo geloso, e la gelosia riprendeva in esame a una a una le allusioni di lei, i suoi accenti d'ira, il torcersi del suo orgoglio di fronte alla timida confessione di ciò che egli aveva con tanto spasimo pensato e temuto. E in quella torbidezza dello spirito torturato, gli veniva fatto di rievocare le sue domande e le sue risposte e lo sguardo e il tono con cui erano state pronunciate, e raffrontando con la sua morbosa lucidità i momenti diversi del racconto di lei, ne scorgeva le suture artificiose e le evidenti contraddizioni. Dunque Isa aveva mentito: e vero era ciò che il babbo aveva raccontato e lui aveva intuito. E se ciò che aveva intuito era vero, significava che Isa non lo amava più, o non lo aveva mai amato, o lo aveva amato come uno dei molti che.. e a ogni modo meno della sua vanità di donna, della sua piccola pace borghese di fronte a suo marito e a sua madre, e anche meno delle sue ambizioni di artista, tanto è vero che gli aveva detto...

Ricordando ciò che Isa gli aveva detto, gli sfuggì un singhiozzo; ella si destò e gli fissò in faccia gli occhi spaventati. Sentendolo così convulso, gli domandò ancora assonnata:

— Che c'è, Pierlù?

— Dimmi che non è vero, Isa!

— Che cosa, caro?

— Che sei pentita di sacrificare ricchezze e titolo per sposare il tuo povero...

— Io ho detto questo?

— Mi hai detto tante cose terribili.

— Non ne ho pensata nessuna. Una sola è vera: ti voglio bene!

— E allora, Isa, — e le parole gli sfuggirono quasi inconsapevolmente — perché non l'hai voluto il mio bambino?

Ella si contrasse in volto come se avesse ricevuto uno schiaffo, e si scostò con la smania di ferire; pareva che tra le labbra sottili le parole fischiassero:

— Tu lo credi e mi vuoi sposare! Quello che può essere stata una donna... prima non conta; ma non si sposa una donna quando la si crede capace delle porcherie che mi rinfacci...

— Isa!

— Uff! — ella sbuffò, non trovando nell'ira altre parole. Ma l'orgoglio le si mutava in spregio, pensando confusamente: «Lui come tutti gli altri; e qualunque cosa gli faccia, tutto sopporterà finché non sia stufo di me. O... io di lui».

LA GARA

La cabina della funivia che sale da St. Moritz si sfollò alla stazione della Ciantarella. Anzi, Ruccio vi rimase solo e, ritto accanto ai vetri, godeva del candore abbagliante della neve nel sole, vedendo accostarsi rapido il morbido crinale della montagna tondeggiante nella fulgida azzurrità. Al soffice urto della cabina contro l'altissimo approdo di Corviglia, egli uscì bilanciandosi sulle spalle gli sci dalla «lunga ombra» e li gettò con un tonfo ovattato sulla neve zuccherina: su quell'immenso candore appena appena inazzurrato i due enormi sci paralleli parevano un doppio snellissimo navicello da corsa.

Ruccio era a capo nudo; i riccioli d'oro splendevano nel sole come la zazzera di un giovine iddio, e i suoi grandi occhi limpidi guardavano intorno con ferme ciglia tutto quel fogliorlo in cui si perdevano i contorni delle cose lontane. Da vicino null'altro appariva se non il tondeggiare delle vette e il soffice infinito declinare del pendio.

(Continua)

VIRGILIO BROCCHI

Voi che dovete essere bella.....



..... in questa ripresa di vita cittadina più intensa e più chiusa fra salotti e ricevimenti mondani, dovete dare alla vostra epidermide nuove cure, per essere sempre nel pieno possesso della vostra bellezza. Attraverso i secoli in quanto fu leggenda e realtà, le MASCHERE DI BELLEZZA sono sempre state il segreto per ridare ad uno stanco viso di donna, tutto un potere di seduzione giovanile. Questi preparati "MASCHERE„ di HELENA RUBINSTEIN sono alla portata di ogni donna, non sono un lusso, ma una necessità per assicurarsi in ogni circostanza una immediata freschezza dando al viso il suo massimo splendore.

"MASCHERA DI NENUPHARS„ adatta alle pelli grasse e normali, rinchiude i pori e mitiga i furuncoli. L'azione benefica dei bulbi di nenuphars che contiene, ravviva e migliora l'incarnato. (L. 75)

"MASCHERA AUX HORMONE VALAZE„ ha azione nutriente e vivificatrice, rigenera gli elementi morti della pelle, stimola la circolazione come normalmente avviene nella giovinezza, e penetrando profondamente ridà all'epidermide e al muscolo solidità e freschezza. (L. 50 - L. 100)

"MASCHERA AUX HERBES RARES„ questo preparato MASCHERA contiene tutte le alghe marine scelte fra le più ricche di vitamine, e ridà perciò ai muscoli e ai tessuti quella solidità e luminosità che fanno del viso di una donna un dolce incanto. (L. 30 - L. 60)

Le MASCHERE DI BELLEZZA di HELENA RUBINSTEIN sono di facilissima applicazione ed ogni Signora può effettuarla in casa propria ed in qualsiasi momento della giornata, ma l'applicazione di una MASCHERA DI BELLEZZA nei nuovi saloni di HELENA RUBINSTEIN è il desiderio di ogni donna amante della propria bellezza.

Helena Rubinstein

MILANO - VIA MONTENAPOLEONE 44 - TELEFONO 72-890 - NEW YORK 715 FIFTH AVE.

I prodotti di Helena Rubinstein sono in vendita presso tutte le migliori Profumerie d'Italia.

Riempite questo questionario e inviatelo all'indirizzo soprasegnato

( ) pelle normale. ( ) pelle secca. ( ) pelle grassa. ( ) rughe zampe d'oca. ( ) muscoli rilassati. ( ) colorito ingiallito. ( ) punti neri ( ) acne. ( ) colore dei vostri occhi. ( ) colore della carnagione.

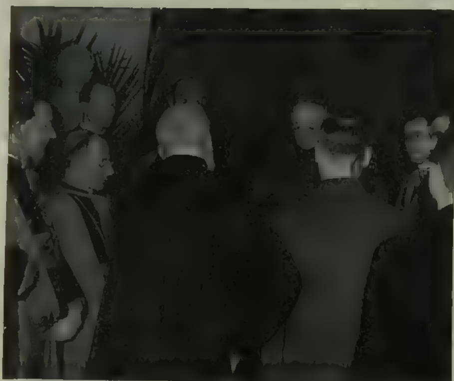
Nome ________________ Indirizzo ________________

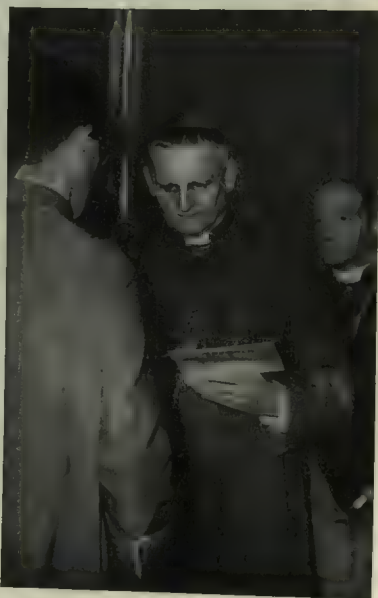
propaganda riboni

CONCISTORO SEGRETO PER LA NOMINA DI NUOVI CARDINALI











Nel Palazzo Apostolico Vaticano il Santo Padre ha tenuto il Concistoro segreto per la creazione e pubblicazione di nuovi Cardinali di Santa Romana Chiesa. Sono stati elevati alla porpora i seguenti monsignori: Adeodato Giovanni Piazza; Ermenegildo Pellegrinetti; Arturo Hinsley; Giuseppe Pizzardo, Pietro Gerlier. Il Sommo Pontefice all'inizio del Concistoro ha pronunciato una solenne allocuzione. – In questa pagina, la consegna dei «biglietti di nomina» ai nuovi Cardinali.

LA MASSAIA ITALIANA

ARREDAMENTO DELLA CUCINA MODERNA





Sopra a sinistra e a destra: *Due aspetti di cucine razionali, in cui tanto le pareti che i mobili sono lisci e levigati come specchi e brillano superbi delle loro scintillanti laccature.*

Sotto a sinistra e a destra: *Due tipi di moderni fornelli, attorno ai quali, anche la signora può attendere alla cucina senza timore di imbrattarsi.* - Al centro: *Macinacaffè elettrico.*





È sempre motivo d'orgoglio per una buona padrona di casa poter mostrare alle amiche e agli amici la signorilità, l'eleganza il gusto e la comodità del proprio appartamento; e la più ambita gioia di una perfetta moglie è di guadagnarsi l'approvazione e la lode del marito, che, rincasando dal quotidiano lavoro, riesce a trovare nel sorriso di una donna cara e nel ristoro di una buona tavola, quel senso di benessere, quella discreta gioia di vivere, che bastano a compensarlo d'ogni amarezza o d'ogni fatica.

Le due migliori ambizioni femminili si compendiano, così, in un risultato dal nome vecchio come il mondo, ma sempre nuovissimo, come sono nuovi ogni giorno l'aurora e il tramonto: la perfetta massaia.

Che una donna moderna sappia di lettere, di filosofia e di sport, è cosa normale e lodevolissima, ma che ella sappia anche di cucina e di economia domestica è indispensabile, per la prosperità e la pace della famiglia. Ormai non esiste più il pregiudizio che l'occuparsi delle spicciole faccende domestiche sia compito volgare o comunque inelegante: tutt'altro. Oggi, al contrario, si pensa sfavorevolmente di quelle signore che abbandonano le redini della propria casa in mani estranee, per quanto queste sian pratiche e fidate. A nostro vanto possiamo dire che la donna italiana è sempre stata la più sicura e illuminata direttrice della casa, possedendo tutte le qualità e gli attributi della massaia esemplare: ella è oculata, prudente, accorta, sagace, previdente, serena, affettuosa, fine e distinta. E poiché al segreto del suo successo non è estraneo il suo amore per la cucina, dove sa applicare in modo insuperabile tutte le leggi della sana e saporita mensa italiana, ella ha giustamente preteso che il regno dei fornelli fosse fra i più confortevoli della casa: moderna nei gusti e nelle inclinazioni, non si è indignata a vedere a poco a poco sparire la ingombrante cucina patriarcale, sostituita, attraverso i più moderni ritrovati tecnici, da un razionale ed igienico arredamento, che oggi fa delle suppellettili da cucina veri piccoli capolavori di utilità e buon gusto che aprono l'appetito.

Pareti e mobili sono lisci e levigati come specchi e brillano superbi delle loro scintillanti laccature. Il loro interno presenta una così perfetta disposizione e varietà di scompartimenti, di vani, di cassetti, da mettere soggezione anche alla domestica più disordinata, sicché basta aprire uno sportello per sentirsi ricordare, come se veramente si fosse aperta una larga bocca ammonitrice, il vecchio adagio: «un posto per ogni cosa, ogni cosa a suo posto!».

E si provi, chi ha coraggio, a fare diversamente.

Nell'interno dei mobili, dicevamo, lo spazio è stato distribuito e sfruttato razionalmente fino all'ultimo centimetro quadrato, e in genere la disposizione dei vani segue un ordine naturale dettato da risultati di precisi calcoli che tendono a far risparmiare anche la minima perdita di tempo. Così l'armadio della batteria presenta allineati su griglie, o appesi a ganci spostabili, i luccicanti utensili le cui forme indicano la speciale mansione di ognuno. Accanto si allineano, su diversi piani, ceramiche piatti, bottiglie, vasi, tazze e bicchieri; e sotto, ben chiusi, sono schierati i cassetti e gli sportelli per le paste, il riso, le farine, i legumi secchi; e il reparto droghe, zucchero e caffè.

Su un piano che può spostarsi, chiusa da uno sportello ribaltabile, troneggia la bilancia, emblema preciso di controllo e di giustizia; mentre a lato, un piccolo armadio adempie al modesto compito di custodire spazzolini e strofinacci, non mai abbastanza numerosi per la pulizia della cucina.

Tutti gli interni sono rivestiti di brillante marbrite chiara o di legno metallizzato, che, non assorbendo grassi, sono facilmente lavabili con una semplice spugna. L'opera di lavaggio è estremamente facilitata anche dalla cura che hanno i costruttori nell'arrotondare angoli e spigoli, sia internamente che esternamente. Il tavolo, poi, sotto il candore della lastra di marmo, nasconde un vero arsenale di oggetti di estrema necessità: dall'asse per la pasta al tagliere, dal mattarello al cassetto per le posate, tutti ben celati da ribaltine lisce.

Altri oggetti di primissima necessità sono certamente i fornelli a forno, attorno ai quali, grazie alla praticità ed all'igiene dell'elettricità e del gas, anche la signora può attendere tranquillamente alla cucina, senza timore di imbrattarsi abiti e mani. Anche il frigorifero, ormai, è da considerarsi fra le cose indispensabili, tanto che l'architettura moderna lo incorpora spesso nel grande mobile stesso della cucina.

Tanto la batteria degli utensili da cucina, quanto la posateria, oggi devono essere in acciaio inossidabile, facile a pulirsi e di lunga durata.

E ricordo, infine, una numerosa teoria di piccoli oggetti benemeriti che sono la pratica spicciola della cucina moderna, e dànno grande aiuto alla massaia, alla quale, facilitando il lavoro nella igienica preparazione delle vivande e dei dolci, offrono un risparmio di tempo non indifferente. Si tratta di quelle altre macchine, che chiameremo minime, che vanno dal tritacarne alla grattugia, dalla tagliatrice allo sbattitore, dall'impastatrice al macinacaffè, dallo spremifrutta al tostapane, e così via, luccicanti e silenziose operatrici, delle quali alcune rivelano una volta di più la grande utilità e praticità dell'applicazione elettrica in tutti i «servizi» della casa.

MIS.

DOPO L'ENTRATA DEI GIAPPONESI A NANCHINO





Un'istantanea delle entusiastiche dimostrazioni giapponesi quando l'Italia entrò a far parte del «patto anticomunista». Si vedono gli ambasciatori d'Italia e di Germania e il ministro giapponese degli Esteri in un corteo per le vie di Tokio. - Sotto: *Sbarco di artiglierie giapponesi a Potung*





Qui sopra: *I miserabili quartieri indigeni di Nanchino fanno gran contrasto con le strade moderne e i palazzi dei quartieri internazionali.* - In alto: *Terminati gli aspri combattimenti che accompagnarono l'entrata delle truppe giapponesi a Nanchino la vita va riprendendo in città il suo aspetto normale.* - Qui sotto. *Carri d'assalto giapponesi in azione proteggono le fanterie durante gli ultimi accaniti scontri per la conquista della capitale cinese.*



R A D I O

I programmi della settimana radiofonica italiana dal 19 al 25 dicembre comprendono le seguenti trasmissioni degne di particolare rilievo

O P E R E

MARTEDÌ 21 DICEMBRE, ore 21: Trasmissione dal Teatro Reale dell'Opera: *Il Trovatore*, dramma lirico in quattro atti di Cammarano, musica di Giuseppe Verdi; concertatore e direttore d'orchestra maestro Tullio Serafin; interpreti: Mario Basiola, Maria Caniglia, Gino Conti, Aldo Ferracuti, Maria Huder, Nino Mazziotti, Ebe Stignani, Giacomo Vaghi, Giacomo Lauri Volpi. Primo programma

GIOVEDÌ 23 DICEMBRE ore 21: Trasmissione dal Teatro Reale dell'Opera: *Le furie d'Arlecchino*, intermezzo giocoso di Luigi Orsini e Adriano Lualdi, musica di Adriano Lualdi; interpreti: Alessio De Paolis, Gianna Perea Labia, Adelio Zagonara

— *L'amico Fritz*, commedia lirica in tre atti di Suardon, musica di Pietro Mascagni; interpreti Gilda Alfano, Licia Albanese, Emilio Ghirardini, Beniamino Gigli, Maria Mariani, Adolfo Pacini, Adelio Zagonara. Maestro concertatore e direttore Vincenzo Bellezza. Secondo programma

CONCERTI SINFONICI

DOMENICA 19 DICEMBRE, ore 17. Trasmissione dal Teatro Adriano del Concerto sinfonico diretto dal maestro Bernardino Molinari col concorso del violoncellista Emanuel Feuermann, musiche di Mozart, Schumann, Frazzi, Montanari, Weber. Secondo programma.

MERCOLEDÌ 22 DICEMBRE, ore 21: Stagione sinfonica dell'Eiar. Concerto sinfonico diretto dal maestro Ugo Tansini col concorso del violoncellista Emanuel Feuermann, musiche di Rossini, Dvorak, Porrino, Cilea, Bizet, Wolf-Ferrari, Wagner Secondo programma

CONCERTI VARI

DOMENICA 19 DICEMBRE, ore 21. Concerto del corpo musicale della R. Aeronautica diretto dal maestro Alberto Di Miniello Primo programma

— Ore 22,15: Concerto dell'organista Goffredo Giarda, musiche di Bach, Giarda, Bossi, Ravanello, Frank, Guilmant, Grieg. Primo programma

LUNEDÌ 20 DICEMBRE, ore 21 Concerto vocale e strumentale diretto dal maestro Armando La Rosa Parodi col concorso del soprano Toti Dal Monte e del tenore Augusto Ferrauto, musiche di Verdi, Boito, Mozart, Puccini, Bizet, Ciaikowski, Thomas, Donizetti, Puccini, Paganini-Molinari, Schubert-Zandonai. Primo e secondo programma

— Ore 22,15 Concerto del violinista Soetens. Secondo programma

MARTEDÌ 21 DICEMBRE, ore 20,30: I balocchi musicali, concerto di musiche moderne diretto dal maestro Tito Petralia Terzo programma.

— Ore 21,15: Trasmissione da Berlino Dalla mattina alla sera, selezione di canzoni popolari tedesche. Terzo programma

VENERDÌ 24 DICEMBRE, ore 15: Trasmissione dalla R. Accademia di Santa Cecilia del Concerto del violinista Nathan Milstein Primo e secondo programma

O P E R E T T E

MARTEDÌ 21 DICEMBRE, ore 21,30. *La signorina Jazz*, operetta in due atti di Pasanti, direttore d'orchestra maestro Tito Petralia Secondo programma

GIOVEDÌ 23 DICEMBRE, ore 20,30. *La principessa dei dollari*, operetta in tre atti di Leo Fall, direttore d'orchestra maestro Tito Petralia. Terzo programma

P R O S A

DOMENICA 19 DICEMBRE, ore 21: *Trampoli*, commedia in tre atti e un preludio di Sergio Pugliese, regia di Aldo Silvani Secondo programma

LUNEDÌ 20 DICEMBRE, ore 21: *Per la porta*, commedia in tre atti di Ossip Felyne, regia di Alberto Casella Terzo programma

— Ore 22,15: *L'ultimo romanzo*, commedia in un atto di Sabatino Lopez. Primo programma

MERCOLEDÌ 22 DICEMBRE, ore 21: *Arriva una nave*, tre atti radiofonici di E. Giannini, regia di Alberto Casella. Primo programma, esclusa Palermo

— Ore 21,25 *Il braccialetto*, commedia in un atto di Giannino Antona Traversi Stazione di Palermo.

CELEBRAZIONE DEL NATALE

VENERDÌ 24 DICEMBRE, ore 13,50: Celebrazione della Giornata della Madre e del Fanciullo

— Ore 20,30: Fantasia delle ninne-nanne di Giuseppe Pettinato. Terzo programma

— Ore 21: *Vigilia*, un atto radiofonico di Nino Borga

— Ore 21,40: Concerto della Vigilia di Natale.

— Ore 23,15: Concerto dell'organista Ermete Forti.

— Ore 23,55 Messa solenne di Natale. Tutte le stazioni.

SABATO 25 DICEMBRE, ore 19: Trasmissione in collegamento della Radio Vaticana del grande Concerto diretto dal maestro Don Lorenzo Perosi con la collaborazione dell'Orchestra Sinfonica dell'Eiar, musica di Don Lorenzo Perosi. Tutte le stazioni

— Ore 20,30. Canti della Montagna, coro Sosat di Trento. Terzo programma

— Ore 21: *Avventura tropicale*, commedia musicale in tre atti di Marco Reinach, musica di Mario Nascimbene Primo e secondo programma.

— Ore 21: *Il Presepe vivente*, radioscena natalizia di E. Caballe. Terzo programma

— Ore 21,20 Concerto di Natale con il concorso dell'organista Marika Campla del mezzosoprano Nanny Annibali, violinista Virgilio Brunn. Terzo programma



NOTIZIARIO TREVES

* In mezzo a tanti romanzi psicologici, crepuscolari, intimisti, veristi, Paolo Monelli ha voluto darci con il suo *Ghiottone Errante* edito da Treves tempo fa un'opera sanamente allegra che si legge con piacere e con desiderio crescente di andare innanzi, senza mai trovare in nessuna delle sue pagine l'estro dello scrittore stonato o stanco. Siccome il viaggio attraverso l'Italia « per mangiare e per bere » compiuto da solo sarebbe probabilmente melanconico, Monelli ha trascinato con sé Novello, per le locande e le osterie della penisola: e mentre la penna dell'uno annotava ogni gustoso particolare, la matita dell'altro fissava luoghi, fatti e persone, commentando con irresistibili battute. L'edizione, particolarmente accurata, con una tiratura in sanguigna per le illustrazioni, aumenta, se è possibile, il piacere della lettura. Come argutissima appendice vi sono le note che dànno al libro un comico sapore di cantina d'Italia

* I fermenti di rivolta che serpeggiano nel mondo islamico confermano l'attualità e l'importanza fondamentale ed il valore profetico del recente libro di Essad Bey: *L'Islam; ieri, oggi, domani* (Edizioni Treves)

Il magnifico volume, oltre ad imporsi all'attenzione dello studioso per l'importanza dei problemi e l'acume col quale sono trattati nella narrazione delle vicende e dei drammi di un mondo pittoresco e tragico che ha più di un millennio di storia, acquista il sapore ed il fascino di un bel romanzo. Conoscere, attraverso all'esposizione di un musulmano colto ed eloquente quale sia lo stato d'animo e quali le aspirazioni di una parte così cospicua dell'umanità è infatti non solo interessante ma diremo altresì doveroso per chiunque voglia capire gli avvenimenti di oggi e quelli di domani. Il volume fa parte della collezione: *Memorie e Documenti* la quale si propone di consegnare alla storia gli uomini e le vicende che hanno dominato ed improntato l'età nella quale viviamo. Verità documentate vissute sentite ed esposte coi colori ed il calore di chi ancora ha nell'animo il fremito e l'ardore dell'azione

* Fra le più recenti opere apparse in *Memorie e Documenti* ricordiamo *Luci ed ombre del passato* (Memorie di Vita Politica) di Salvatore Barzilai. I ricordi raccolti in questo libro in cui al giusto vanto di una fede fortemente sentita e professata, si sposa quella nota di serena e arguta saggezza che è propria delle menti superiori, abbracciano cinquant'anni di vita italiana, nel giornalismo, nella politica, nel foro, nel parlamento e nella guerra. Tutti gli avvenimenti più notevoli e gli uomini più eminenti di questo lungo periodo di storia sono rievocati e descritti, ora in altorilievo, ora in pochi tratti salienti, e sempre con acuta e rispettosa sincerità. Esule giovanissimo dalla nativa Trieste, Salvatore Barzilai militò subito in prima linea nella schiera degli irredenti, eletto deputato di Roma per affermazione d'italianità, oratore eloquentissimo, ammirato da tutti, fu talvolta accusato da taluni di temperanza eccessiva, da altri di pericolosa imprudenza nel combattere un paese alleato e nemico. Ma l'ora della guerra, che trionfava di tutti i preconcetti partigiani, mostrava la previdenza, la logica, l'equilibrata rettitudine di tutta la sua azione. E il libro dei ricordi ne è una luminosa testimonianza

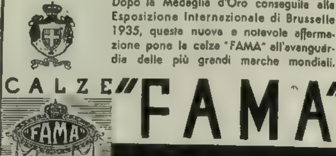
* Un'altra opera apparsa recentemente nella stessa Collana è *Il Nazionalsocialismo* di Federico Federici Che cos'è il Nazionalsocialismo? Non basta riferirsi alle cronache giornalistiche per comprendere un profondo movimento di pensiero e di azione che in pochi anni ha modificato radicalmente la costituzione politica, l'atteggiamento spirituale e la potenza militare della Germania. Bisogna anche risalire ai presupposti storici ed alle giustificazioni dottrinali Ecco dunque un libro utilissimo, nel quale il fatto e l'idea della rivoluzione hitleriana, tutti i problemi della razza, dello Stato, del lavoro, della religione, tutti gli svolgimenti legislativi ed i postulati teorici, sono esposti, illustrati, discussi in modo chiaro, esauriente ed obbiettivo L'Autore è uno studioso che vive ed insegna in Germania e le sue parole hanno quindi l'autorità e l'efficacia che derivano dalla conoscenza diretta. Il suo libro ci offre una visione completa e sicura del movimento che nel volgere di pochi anni ha ricondotto la Germania al posto che le spettava nel mondo

* Abbiamo sott'occhio un libro di eccezionale interesse col quale Egmont Colerus, con un procedimento assolutamente rivoluzionario rispetto alla tradizione scolastica, conduce il lettore meno preparato nientemeno che ai vertici della geometria Esso si presenta con un titolo suggestivo *Il romanzo della geometria* (dal punto alla quarta dimensione).

Col *Romanzo della geometria* l'Autore fa risalire il lettore dallo spazio cosiddetto a zero dimensioni, cioè dal semplice punto a quello di una dimensione superiore alla terza, a noi più nota attraverso ad una fantastica corsa per lo sterminato campo della geometria. La materia, grazie all'arte dell'espositore, appare come un meraviglioso romanzo che ci porta con estrema semplicità di mezzi alle altezze più vertiginose della speculazione matematica.

Con l'aiuto dunque di quel simpatico ed irresistibile mago che è il Colerus chiunque può facilmente superare ogni difficoltà ed impadronirsi dei fondamenti di una scienza a torto ritenuta tra le più astruse

Il famoso detto goethiano: che la gente disprezza ciò che non capisce, viene pertanto rovesciato; la geometria cessa di essere un arido ed arduo campo di studi scientifici per divenire, attraverso chiare e convincenti pagine, l'argomento di facile comprensione assimilabile da ogni categoria di lettori.



(*Continuazione della pag. 1668*)

civo, mentre il sonno che accompagna la siesta, dopo pranzo, deve essere leggero, tranquillo e corto, che altrimenti è indice di uno stato morboso ed è meglio evitarlo

L'azione di un regime sempre uguale influenza in modo indubbio il carattere ed è forse soltanto allo scopo di evitarne le manifestazioni troppo vive che i fondatori di ordini religiosi prescrissero ai loro adepti la limitazione se non proprio la interdizione, del consumo delle carni Si tratta di un provvedimento che fa parte di tutta una serie di misure tendenti a produrre quel che nel basso latino è stata detta la «minutio monachi» e cioè quella specie di ammorbidimento delle facoltà che meglio si attaglia alla rassegnazione religiosa

Bisogna però notare per contrasto che un regime di privazioni sistematiche porta spesso ad un risultato del tutto opposto, così come sarebbe a sufficienza dimostrato dalla ferocia che caratterizzava certi monaci d'Oriente nei primi secoli della chiesa e le inconcepibili follie di quelli della Tebaide cui sembrava che un sole rutilante incendiasse il cervello.

Il regime alimentare degli adulti sani deve essere comunque proporzionato al lavoro che essi compiono e in proposito il grande chimico Armando Gauthier prescriveva a coloro che lavorano molto col cervello, sia che debbano tendere le loro facoltà in difficili indagini scientifiche, sia che debbano esaltare la loro emotività in creazioni artistiche o letterarie, una alimentazione composta di pane, di legumi verdi, di frutti maturi, accompagnata da una sufficiente quantità di vino, con l'aggiunta come nutrimento azotato, da centocinquanta a centosettanta grammi di carne o di pesce o di uova o di latte e col complemento di qualche altro alimento di facile digestione e cioè riso, carote, cavolfiore, asparagi, funghi, patate, resi più appetitosi dai vari condimenti aromatici

Tale sobrietà è tanto più necessaria in quanto coloro che si dedicano ai lavori dello spirito o dell'immaginazione non praticano generalmente che un insufficiente lavoro fisico e sono quindi particolarmente disposti all'artritismo, alla gotta, e alle congestioni epatiche, cerebrali e renali

Al contrario, per compiere un lavoro meccanico è necessario ricorrere ad una alimentazione non soltanto ricca di principii grassi e di idrocarbonati ma anche basata sulle carni, poiché tale regime è quello meglio adatto a tener desta l'energia e la forza fisica

Quanto ai vecchi non è possibile formulare una regola precisa· sembra che nella maggioranza dei casi il pasto della sera sia mal tollerato e che quindi debba essere tenuto il più leggero possibile essendo opportuno che essi mangino invece abbondantemente nelle ore verso mezzogiorno tanto più che per loro sarà generalmente finito l'obbligo di lavorare.

IL METABOLISMO

Ma eccoci a questo punto condotti verso le più moderne concezioni scientifiche in fatto di alimentazione

Prima di ogni altra si affaccia quella del metabolismo che riunisce in sé le due funzioni, quella del ricambio materiale per cui l'organismo elimina, per vie predisposte, scorie delle sostanze che han servito alla sua nutrizione e del ricambio energetico, per cui l'organismo produce e smaltisce, in perpetua vicenda, energie derivanti dalle stesse funzioni del vivere.

Il concetto di metabolismo parte appunto dall'osservazione che l'uomo, come tutti gli esseri viventi, non è che un trasformatore di energia. Esso, giornalmente, per mantenersi in vita e per compiere i propri lavori, spende una certa quantità di energia che non crea autonomamente ma che richiede agli alimenti. I trattati classici di fisiologia insegnano che ad un adulto occorrono almeno 5500 calorie al giorno per compiere un lavoro muscolare di scarsa importanza, restando inteso che la caloria, scelta come unità di misura, designa la quantità di calore occorrente per aumentare di un grado la temperatura di un litro d'acqua. In base a ciò la razione giornaliera di un individuo può essere definita, come quella per il fornello di una caldaia a vapore, dalla quantità di calore cui corrisponde rimanendo inteso che è soprattutto sotto forma di calore che si disperde l'energia degli alimenti. Spetta a Marcelin Berthelot di aver stabilito le leggi di questa energetica alimentare in una mirabile memoria sul calore animale: la quantità di calore che appare nell'organismo come prodotta dagli alimenti è precisamente quella che liberano fuori dall'organismo le trasformazioni chimiche che quegli alimenti vi subiscono. Nella bomba calorimetrica in cui tali misure possono compiersi, un grammo di zucchero bruciato dall'ossigeno, fornisce, come residuo, dell'acido carbonico e dell'acqua, con una produzione di 4,2 calorie capaci di scaldare un litro d'acqua di 4,2 gradi. Nel corpo umano l'utilizzazione di un grammo di zucchero dà gli stessi prodotti e libera una stessa quantità di calore, oppure, invece di produrre calore permette ai muscoli di fornire un lavoro che il fisico potrà misurare equivalente a 4,2 calorie. Nutrirsi è dunque mettere dell'energia a disposizione dell'organismo. La razione giornaliera è sufficiente se essa produce le calorie necessarie ed è perciò che in America non è mancato qualche ristorante che ha fatto precedere il prezzo della porzione dal numero delle calorie da essa garentite.

Il Lavoisier aveva perfettamente intravisto tale concetto quando scriveva «Poiché nella respirazione è la sostanza stessa dell'individuo, è il sangue che fornisce il combustibile, se gli animali non ristabilissero abitualmente con gli alimenti ciò che perdono attraverso la respirazione l'olio verrebbe a mancar ben presto alla lucerna e l'individuo perirebbe come appunto si spegne una lampada quando viene a mancarle il combustibile». A tale concezione risponde benissimo la parola metabolismo in quanto evoca l'idea di cambiamento e di propulsione e ci ricorda che, anche in una immobilità apparente, la materia che vive è attraversata da una corrente di sostanze chimiche in perfetta trasformazione. La importanza della funzione è però tale che il biologo trova in essa la sola che esprima la vita in tutta la sua portata.

Il metabolismo è anzi esso stesso vita ed ogni essere ne è caratterizzato, allo stesso modo che è reso riconoscibile dalla forma con la quale si presenta, e quindi le modificazioni che esso possa subire sono anche le modificazioni dello stato di un individuo

Conoscere il metabolismo di un essere significa conoscere la sua natura e la massa degli alimenti che utilizza; per far ciò occorrerebbe dosare qualitativamente e quantitativamente nella loro molteplicità chimica i prodotti che la nostra mucosa intestinale lascia filtrare nel nostro sangue, ma un metodo più semplice si affaccia Se gli alimenti o la materia vivente cui essi han dato origine, sono bruciati nella fiamma viva della vita a mezzo dell'ossigeno ottenuto dall'aria, avremo nella stessa grandezza delle ossidazioni una misura diretta del flusso di materia che traversa l'organismo. Il metabolismo di un vivente è dunque espresso dalla quantità di ossigeno consumato dalla sua respirazione durante l'unità di tempo. Inoltre, poiché sappiamo che l'ossidazione trasforma l'energia chimica in calore, siamo autorizzati ad esprimere come quantità di calore la funzione stessa del metabolismo.

Ma, dato che ogni turbamento di questo costituisce anche turbamento dello stato di un individuo e che si è potuto constatare che nell'uomo, essere omeotermico

per eccellenza, il metabolismo tenderebbe a mantenersi costante se non mutassero le condizioni termiche del corpo e se non venisse a rompere tale costanza il movimento con le perdite energetiche supplementari che provoca, si è voluto creare un termine medio al disopra o al disotto del quale, ed entro certe variazioni percentuali, sarebbe possibile per ogni individuo misurare i turbamenti dannosi che la funzione può subire

Due concetti si sono anzi affacciati: di un metabolismo di base normale in uno stato di quiete individuale e quando anche le funzioni digestive di un individuo sono allo stato di riposo e di un metabolismo di punta, che misurerebbe il dispendio di energia e lo spreco di calorie richieste da uno sforzo fuori d'ordinario.

E' il primo che conta come termine di confronto dei consumi e difatti — afferma il Bottazzi — « si è chiamato di base perché corrisponde alla minima trasformazione di materia e di energia conciliabile con il mantenimento della vita. Esso si svolge a spese di sostanze nutritive depositate, come riserve, nei nostri organi, oltre che di ossigeno che incessantemente viene assorbito dall'aria L'importanza della sua conoscenza secondo l'età, il sesso, la razza e il clima, la statura e la costituzione, il mestiere o la professione di un determinato soggetto, sta in ciò, che esso ci informa circa la quantità minima di sostanze nutritive che l'uomo dovrebbe assorbire per non correre il rischio di consumare sé stesso, cioè almeno per conservarsi e rende pertanto possibile la previsione del di più che l'uomo deve ricevere per crescere e svilupparsi finché non abbia raggiunto lo stato stazionario dell'adulto e per produrre il lavoro esterno inerente al mestiere o professione che esercita nonché il calore per mantenere costante la temperatura del corpo ».

In vista di ciò è al metabolismo di base che ci riferiamo quando affermiamo che un soggetto normale si avvicina al valore medio di 38 calorie ogni metro quadrato di superficie corporea, ma che con l'età tale coefficente si modifica aumentando dapprima e poi diminuendo per modo che chi a venticinque anni ha raggiunto un metabilismo di 39,5 calorie a sessantacinque anni lo ha ridotto a 35,5 E' poi misurando il distacco percentuale da questo valore medio, che possiamo esprimere il valore che la stessa funzione viene ad assumere in altri individui, desumendone condizioni normali o anormali secondo che questo distacco è più o meno sentito

Le variazioni misurano anche l'influenza alimentare ed è quindi una nuova esperienza del fenomeno vitale che si va affermando e in ogni modo nuovi elementi scientifici sono a nostra disposizione per guidare l'alimentazione su di-

rettive meglio rispondenti alle sue finalità

Ché se il metabolismo è essenzialmente trasformazione esso non può a meno di avere nel suo continuo bilancio le entrate e uscite, da una parte un assorbimento e dall'altra una eliminazione. Risponde la prima funzione al concetto di « anabolismo » e la seconda a quello del « catabolismo », essendo evidente che il ricambio riferito all'età individuale mostra durante l'infanzia e durante il periodo della crescita un aumento effettivo dell'anabolismo in confronto del catabolismo, poi un equilibrio fra i due processi con intensità massima di scambi e, infine, sopravvenuta l'età adulta fino alla vecchiaia, una diminuzione di essi, poichè l'organismo tende più a disassimilare che non ad assimilare avviandosi verso quella cachessia che è proprio dell'estrema vecchiezza

Anche in considerazione di tali funzioni l'alimentazione è dunque chiamata ad un preciso compito con una scelta opportuna e con una conveniente dosatura dei cibi, poiché, sia la troppo rapida incorporazione dell'anabolismo sia l'irredditizio sperpero del catabolismo, possono in certo modo esser costretti da speciali diete, ma, quel che più conta, in queste due manifestazioni del metabolismo è stato possibile intravvedere i termini distintivi del « temperamento » e cioè, secondo la definizione del Bouchard, « quelle caratteristiche individuali che si presentano nella intensità della metamorfosi della materia vivente ».

LE RICERCHE BIOLOGICHE DI PENDE.

Se non proprio primo ad orientare le ricerche biologiche verso questo concetto, il Pende è stato certamente colui che, in base al predominio dell'una o dell'altra funzione metabolica, ha determinato criteri più esatti per una classificazione tipica degli individui

Egli si è reso perfettamente conto del nesso esistente fra la nutrizione ed alcune funzioni glandolari e allo stesso tempo della portata di tali funzioni nel ricambio organico. La diversità dell'alimentazione in quanto può determinare un'azione prevalentemente anabolica e catabolica ed influisce sull'equilibrio vago-simpatico — che sarebbe la condizione ideale della funzione nervosa individuale — gli ha fornito quindi il modo di distinguere gli individui in due categorie. In quelli classificati nel primo gruppo « simpatico-tonico, a tendenza catabolica » avrebbero sopravvento le funzioni della tiroide in confronto delle ridotte funzioni delle glandole surrenali e genitali e sarebbero compresi gli individui a tipo morfologicamente longilineo o piatto dei francesi; mentre il secondo gruppo « vago-tonico a tendenze anaboliche » comprenderebbe individui in cui la


Affidato a
GIBBS
come pure tutti quelli che verranno in seguito

BARUFFA INTORNO AL RISOTTO

Mancavo da più di un anno da casa mia, dal mio paese. Il mio paese è in collina, uno dei mille paesi in collina messi a belvedere dell'Appennino meridionale. Quando me ne ricordavo, in città, mi ritornavano gli odori del pane di casa e la bianchezza, mi ritornava il profumo delle salse che avevano dato a mia madre, a mia nonna, alla madre di mia nonna la celebrità in tutta la valle. Mia nonna, anzi, si vantava di non aver fatto delle sue figlie neppure una zitella. Otto figlie, una dopo l'altra, si erano sposate appena toccati i vent'anni, con i giovanotti più in vista della contrada. Questi giovanotti (tra cui c'era mio padre) si portavano bene: ogni anno veniva fuori un bel marmocchio. Mia nonna, quando ci teneva intorno a sé, sembrava una nave con attorno tante piccole scialuppe. Mia nonna confessava segretamente alle sue amiche che la fortuna delle sue figlie non stava nella dote e neppure nella loro bellezza: stava invece nel *ragù*. Nessun'altra ragazza, tra le centomila del mandamento, sapeva dare al *ragù* quell'odore, quel sapore che di madre in figlia si tramandava, come un segreto, la fortunosa stirpe del Torre.



Mancavo da più di un anno da casa mia. Tornando da Milano, quale dono avrei potuto portare ai miei per farli felici al mio ritorno? Il Duomo lo conoscevano molto bene in cartolina: ne avevo comprato una serie, appena giunto in città, e per un anno non avevo fatto altro che spedire cartoline del Duomo ai miei parenti. La Scala? Non volevo deluderli: al mio paese poteva darsi che immaginassero *la scala* come un teatro sospeso in aria non si sa come, cui si accede mediante gradinate altissime e mobili sul tipo di quelle dei pompieri. Non volevo deludere nessuno: per questo non ho mai spedito una cartolina con la famosa facciata del Piermarini. Dopo il Duomo e il teatro alla Scala, qual'è a Milano, pensavo, l'altra meraviglia? Giorno e notte, una settimana prima di partire mi tornava questa domanda cui non riuscivo a dare una risposta. Mi consumavo d'insonnia. Mi sembrava di averla finalmente trovata: il Castello Sforzesco, la Torre Littoria, il Lido. Macché! Quando dissi al mio amico questi tre nomi scoppiò in una risata fragorosa. — Macché Lido, ché Torre Littoria, ché Castello Sforzesco! L'unica meraviglia veramente *made in Mailand* che possa completare il triangolo del Duomo e il teatro alla Scala è il ... risotto, concludemmo soddisfatti.

Comprai subito un sacchetto di Vialone e acquistai l'*Arte di cucinare il riso*, li chiusi nella valigia con le mie altre poche cose intime e partii soddisfatto di fare una vera sorpresa a tutti i parenti del mio largo casato. (Ricordo che nel lungo viaggio avendo dimenticato di comprare i cuscini alla stazione, mi servii... del sacchetto di riso come guanciale. Non ne avevo trovato mai uno così fresco).

Quando arrivai a casa dopo due giorni di viaggio: treno, corriera e calesse, trassi fuori dalla valigia, con le altre cose, il famoso sacchetto di riso. Non dico una bugia: al mio paese non avevano mai visto una specialità di riso come quella: coi grani così grossi e così cristallini. Ma sarebbe finito certamente nel gozzo dei colombi, se io non avessi scongiurato la nonna a prepararne un piatto solo per me, che ormai mi ero disabituato a mangiar tutti i giorni la pasta asciutta! Dissi a mia nonna, che era tanto esperta nell'arte culinaria e che di fronte a quel piatto nuovo temeva di compromettere la sua celebrità, dissi che il riso andava cotto come la pasta, al giusto punto e poteva anche essere condito col suo famosissimo ragù. Ora mia nonna come faceva con tutte le specialità, aveva affondato il cucchiaio nel piatto per assaggiare la nuova pietanza. Lo schiocco della lingua contro il palato giunse così inaspettato a tutti che le facce dei commensali (i parenti di tutta la contrada erano convenuti per festeggiare il mio ritorno) erano increduli e stupiti. Cominciarono i più piccini a chiedere un assaggio, poi i giovani, infine i più grandi, i conservatori della tradizione domestica. Si capisce che un sol piatto non poteva bastare a tutti e mia nonna, ringalluzzita dalle richieste più insperate in meno di dieci minuti aveva dato fondo al prezioso sacchetto di Vialone. Il riso ebbe finalmente le accoglienze che meritava. Le sorelle figlie spose che erano convenute in quell'occasione a casa mia vollero portarsi al paese un chilo di Vialone. Si riuscì a stento a evitare una zuffa per ottenere un'equa ripartizione. Da parte mia ero soddisfattissimo di essere riuscito, una volta tanto, a scegliere un dono così inatteso, eppure tanto gradito. Ma giacché mi trovavo col bandolo della matassa nelle mani, in tutta segretezza chiesi all'Ente Nazionale Risi, in Piazza della Rosa, 1 a Milano di fornirmi gli indirizzi di qualche riseria dalle quali avrei fatto spedire un sacchetto di *Vialone* per ognuna delle mie sette zie. Ora non vi racconterò che cosa è accaduto in quei sette paesi. Le case delle mie sette zie furono letteralmente aggredite da tutti i più celebri buongustai della valle. Le richieste aumentarono fino al punto che la sagacia stessa dell'Ente Risi non riuscì mai perfettamente a spiegarsi la ragione di quel miracolo. L'Ente Risi non saprà mai che il merito è tutto mio, non conoscerà mai il mio nome. Del resto io ebbi in quel mese di riposo tutti gli onori che meritavo. Chili di frutta, quintali di pomodori, ceste di verdura arrivavano tutti i giorni in dono a casa mia. Mia madre era veramente commossa. Una volta tanto — mi disse — sei riuscito a far qualcosa di buono. Io mi schermivo di tutti i complimenti che mi venivano da tutti i bevitori di vino. Essi, col loro palato sopraffino, s'erano accorti di quella segreta simpatia che lega un piatto di risotto a un buon bicchiere di vino. Il riso, si capisce, venne cucinato poi in tutte le salse. I fagiolini e i funghi subirono una richiesta che non sognavano neppure e così fu dello zafferano che al mio paese nientemeno credevano fosse addirittura una polvere da sparo.

Il libro sull'*Arte di cucinare il riso* passava da una famiglia all'altra come il racconto di Genovieffa o le avventure del Guerin Meschino. Non esagero se vi dico che tra le lagrime di gioia di mia madre io presi la via del ritorno per Milano seguito da un corteo di parenti che gridavano evviva al mio nome, proprio come nei vecchi comizi elettorali, tra gli squilli, potrei dire, della fanfara municipale che per quell'occasione s'era, dopo dieci anni, finalmente ricostituita

A.

LA TROPPO BELLA

Romanzo di ALESSANDRO VARALDO — IV — Disegni di BRUNETTA

X

Nei ventitré giorni di Genova fu messa in iscena l'ultima commedia in contratto: ne mancava una appunto di novità per affrontare il carnevale di Roma.

Ovidio Guicciardi, nel distribuire le parti, lasciò fuori Egle: fece sfogare la Baratti, la Marelli, la Vandi, «tutto il pollaio», brontolò il suggeritore, Giustino Maglia, che previde uno sgolamento nelle prove La Mariotti ebbe la sua, la migliore certo, ma d'attrice giovane. Non fiatò, ma Bruno Altieri che ne annusò il malumore, incaricò Giustino — lo aveva scritturato pel venturo anno — di ricavar dal copione un duplicato della parte e la consegnò alla Vittori.

— Studiala, senti la Mariotti a qualche prova, e tieniti pronta. Non si sa mai!

A Genova il Maestro godeva molte simpatie ed il suo nome sul manifesto era una garanzia. Però il faticoso parto della nuova compagnia lo teneva troppo isolato, e non poteva, come era d'uso, tener circolo dopo teatro nel solito caffè intorno al fiasco. Vedeva i critici, fra un atto e l'altro, di sfuggita, ma qualcuno si fermava nel camerino di Bruno Altieri che, più fortunato di Ovidio, la previdente provvidenza del Marini liberava da ogni fastidio.

Ci furono interviste su interviste e il nome di Egle Vittori cominciò a brillare dell'aureola della notorietà. Le due commedie in cui la fanciulla aveva una bella parte, quella del Durando in ispecie, che a Milano aveva ottenuto un grande successo, tennero il cartellone più delle altre. E intanto si provava l'ultima, ed Egle, benché libera, non mancava alle prove, anche perché il professor Marini aveva spesso bisogno di conferir con lei, e non c'è luogo più adatto d'un camerino, durante le prove altrui.

Avvenne quel che Bruno Altieri aveva preveduto e, chissà? forse un po' aiutato. Nella nuovissima commedia — ungherese — la Mariotti aveva quella, che si dice una parte di favore, e cioè inferiore al ruolo e al grado dell'attrice. Ed anche all'età. Vero è che sulla scena ci si può ringiovanire facilmente, con l'aiuto del trucco, ma fra il dimostrar meno anni od anche abbellirsi ed il sentirsi ripetere, da tutti, i superlativi di *giovanissima* e di *bellissima*, il divario è quasi un precipizio. Per di più, in una scena, che il Guicciardi tagliò fino all'impossibile, si esagerava nei particolari di quella famosa bellezza, fino a fa la diventare una beltà rappresentativa, professionale, per cui bastava apparire per essere. Si parlava d'ovale preraffaellita, di statura ondeggiante come il pioppo, di capelli biondi che, a un certo momento, dovevano sciogliersi. La Mariotti era bruna e li portava tagliati: ora è sempre un pericolo sciogliere i capelli d'una parrucca. A tutto ciò si aggiunga la parte di favore, e si spiegherà la recitazione a denti stretti, che nelle prove si permetteva la prima donna.

Doveva essere la personificazione d'una giovane dama ingenua, ma spensierata, che s'imponeva all'ammirazione e si trascinava dietro i cuori al solo apparire. Per di più la Mariotti lavorava, come il Guicciardi, nella preparazione della futura compagnia, e, studiare, per una parte di favore senza alcuna eco nel caso del buon successo, ma con evidente pericolo in caso contrario, una commedia nuova, che non avrebbe fatto più, le seccava oltremodo. Dopo due trienni col Guicciardi, poteva pretendere d'essere lasciata in pace, gli ultimi due mesi. Si sfogò con Bruno Altieri:

— Perché non ha dato la parte alla Vittori? La può far benissimo: basterebbe il fisico...

— Eva mia, tu dovresti conoscere Ovidio: con tutti i suoi meriti, è più bizzoso d'uno scolaro. La parte sarebbe di Egle, ma la impone a te, per prendersi due rivincite a una fava.

— Ah, tu credi?...

— È evidente, salta agli occhi. Del resto può aver ragione. Tu gli avvalori la commedia più di Egle. Con te la cosa è sicura, dorme sul fianco destro. Per te la parte è un uovo a bere... come chi gradirebbe far da sergente quando si è capitano. Furbo il Maestro! Assicura l'esito pel futuro anno.

— Ah! sì! — borbottò fra i denti la prima attrice.

Ma Bruno Altieri non se ne stette e cercò la sera stessa di sfornare caldo caldo un giovane critico-autore, del quale Ovidio non aveva accettato la commedia. Sotto il suggello del segreto, con quella sua gravità che distanziava, lo fece entrare nel tema della novità che stava in cantiere, e, rifiutandosi di fare indiscrezioni, lodò la disciplina della Mariotti che, a poca distanza dallo scioglimento della compagnia, si sottometteva a fare una parte di favore. con quel po' po' di pensieri per la sua nuova formazione.

— Col rischio a cui va incontro, dà un magnifico esempio I giovani..

Calcò senza parere sulla parola.

— ... dovrebbero meditare la lezione!

L'incitamento ai giovani ottenne il suo effetto: il critico lo ripeté, spruzzato di sale attico, fra le quinte, ai cuccioli che lo attorniavano e lo incensavano con la speranza di farsi citare: quel «rischio» e quell'«esempio» fruttificarono all'istante, come il seme inaffiato da un fachiro, ma deformati a poco a poco per diventar nella bocca del generico primario una di quelle frasi che le donne chiamano, e chiameranno sempre, «volgari insulti»:

— Pare che la Mariotti sia vecchia per la parte!

C'è sempre un'amica fedele che riporta, e riportando ingrossa.

La prima attrice inviperita abbordò il critico e gliene spifferò quattro in croce, senza che il poveretto, novellino e poco pratico del gergo del palcoscenico, ne comprendesse una virgola. E si sfogò con Bruno Altieri, che si degnò di intervenire.

— Hai fatto male, — disse alla Mariotti: — prendersela coi critici è come tagliarsi il naso: ti scende il sangue in bocca. No, quel ragazzo non fu irriverente, ma può diventarlo. Hanno il coltello dal manico, e una parola è presto detta, e quella pettegola d'*Ape drammatica*...

Era il settimanale dei comici, letto da tutti senza eccezione e commentato meglio del verbo di Maometto.

— ... fa più presto ancora a inventare un nomignolo, che non ti leverai più di dosso. Dammi retta: senza far delle scuse a quel ragazzo, senza abbassarti insomma, sorridigli, digli una parolina di quelle che sai trovar tu...

Eva Mariotti invece di calmarsi, ahimé, sprizzava scintille. Che inabile diplomatico quel Bruno Altieri!

— Ah! sì! — disse fra sé la prima attrice, — vogliono le giovani! E le avranno!

Aspettò la vigilia della recita e mandò un certificato medico: necessità di qualche giorno di riposo per minaccia di esaurimento. Ovidio pensò lì per lì di sospendere la novità, e continuar col repertorio: ne toccò al proprietario del teatro, al quale non parve nemmeno vera quella violazione del contratto per toglier l'assicurazione.

— È forza maggiore! — strillò il Maestro.

— Neanche per sogno! — rispose l'altro. — La Mariotti fa una parte di favore e la tua è compagnia senza ruoli. Fa ripiegare la parte! Ma se non ti attieni al contratto, neppure io lo rispetterò, e ti leverò l'assicurazione.

Per l'appunto le recite andavano fiacche fiacche. Ovidio pensò, da prima, a uno spostamento di parti, e promuovere la Marelli. Ma c'era di mezzo il buon nome della compagnia, la commedia gli premeva, s'era alla vigilia della prima, e, se quell'oca faceva un tonfo, buonanotte suonatori!

Strinse le labbra, masticò il bocchino, si ficcò le mani in tasca e urlò:

— Telemaco! Ooh, Telemaco! La Vittori è in teatro?

XI

La domandata stava leggendo la seconda lettera dell'ignoto amico, giunta per l'appunto quella mattina. Carta eguale alla prima, calligrafia identica, bollo della città.

« Signorina,

« Spero che nell'aprir questa, lei riceva contemporaneamente una buona no-
« tizia... ».

Fu allora che rintuonò l'urlo di Giove.

S'affacciò alla bocca socchiusa dell'uscio e fu abbordata dall'Esposito:

— Signorina, il Maestro la chiama!

Tremò, arrossì, sbiancò. Ma si fece forza. Contro ogni sua aspettativa fu ricevuta fuori del camerino, in cospetto di tutti, perché tutti sentissero. E l'ordine vibrò come un proclama

— Signorina Vittori, a lei! Questa è la parte della Mariotti che non può recitare. Prova intera oggi, parziale per lei domattina alle nove, prova generale a mezzogiorno. Alla sera, prima recita! Telemaco, l'ordine del giorno da firmare!

Quando c'era di mezzo il servizio, il sor Ovidio non concedeva il tu: e Bruno Altieri e Ottone Levi e i vecchi insomma che lo trattavano in privato confidenzialmente, gli ribattevano col tamburello tanto di lei, o di commendatore o di Maestro. Ma per l'appunto la povera Egle sbalordita non seppe trovar che un:

— Sì, signore! — ad una perentoria interpellanza:

— Inteso?

La Baratti, la Vandi, la Marelli susurrarono fra di loro, cristianamente giolose del pericolo a cui si esponeva una compagna, ma, nel generale stupore, Egle si allontanò senza prendere dalle mani di Telemaco il fascicoletto che le porgeva. Il segretario le corse dietro:

— La parte, signorina!

— Ah! grazie!

— Le trema il pancino! — dichiarò a mezza voce Elena Baratti.

E fu davvero l'opinione degli astanti. Anche Bruno Altieri fu del parere comune:

— È un bel rischio!

Ma per avvelenare le tre viperette aggiunse:

— Chi sa! È troppo bella per non trovare indulgenza!

Convinta di destare sorrisetti evangelici sul suo cammino, come se invece d'un segnalato favore avesse ricevuta una punizione, Egle, stupita fino all'inverosimile, non del fatto in sé, ma del modo com'era avvenuto, ritornò in camerino.

La signora Lucia, sopraggiunta durante l'assenza della figliola, stava leggendo la famosa lettera trovata aperta sulla tavola del trucco.

— Un'altra! — disse.

Ma sollevando gli occhi la vide pallida.

— Che c'è? — s'affannò a domandare.

— Il Maestro mi fa ripiegare la parte della Mariotti

— Gesù! Neanche un po' di riposo!

Per la mamma, lo smacco del non prender parte a uno spettacolo era un fortunato riposo

Ma Egle, che si rimetteva a ondate e riacquistava i bei colori velocemente, le sorrise battendo le mani

— Sono felice, mamma! So già la parte! Il signor Altieri l'aveva fatta copiare per me! Non bisogna dirlo però: guai!

— È dunque una cosa buona?

— Una grande cosa, mamma?

Raccolse la lettera e la spiegò.

« Signorina,

« Spero che nell'aprir questa lei riceva contemporaneamente una buona no-
« tizia...

— Ma è indovino! — esclamò la signora Lucia.

« ... è almeno il voto che faccio mentalmente mentre le scrivo, perché
« le mie lettere le arrivino davvero in felicità. Poco tempo la divide dalla
« grande prova ed il suo amico ignoto lo accelera per lei. Con un certo
« stringimento di cuore tuttavia, perché ogni passo migliore che farà nell'arte
« sua può dividerla ancora più dal suo amico. Ma che importa? Lei prima di
« ogni cosa, anche se dovesse camminarmi sul cuore! Ma intanto mi permetta
« di mandarle un ricordo, senza valore naturalmente, meno quello morale. E
« glielo offro perché mi è sacro. L'appenda a quel cerchietto d'oro liscio che
« porta così spesso al polso in iscena. Saranno due cose sacre a portarle fortuna.
« Il suo amico... ».

— Guarda, c'è una piccola medaglia nella busta... una Madonna... — mormorò la mamma quando Egle, finito ch'ebbe di leggere la lettera, la ripiegava.

Era infatti una piccola medaglia d'oro, minuscola.

— Sembra quella che ho dato a tuo padre quando andò alla guerra. .

Egle commossa la osservava. Era una Madonna del Dolci, la *Madonnina del dito*, già un po' consunta. Umile dono, ma che davvero sapeva di sacro.

— Mamma, che ne dici?

— Non si rifiuta la Madonna!

Egle cercò fra i semplici ori di famiglia il cerchietto liscio che usava sulle maniche ben chiuse al polso, e vi appese la medaglia.

Proprio in quel momento fu bussato all'uscio.

— La prova, signorina!

Egle s'infilò al braccio il cerchietto, afferrò il quadernetto della parte, baciò la Mamma e uscì di corsa facendosi il segno della croce.

XII

« Signorina,

« ho veduto appeso al cerchietto d'oro il mio umile dono. Grazie. Ne ho gli
« occhi umidi ancora. Porterà fortuna a Lei, ma, spero, anche un po' a me. La
« mia Madonna è al sicuro. Le bacio la mano.

« Il suo amico ».

Egle era tornata allora in camerino, dopo il grande successo del secondo atto. La penultima scena in ispecie, basata su di lei, aveva procurato all'attrice una chiamata unanime, raccolta da sola, insieme a un sorriso di Bruno Altieri, che restava per il finale. Ed aveva assolto la sua parte: non riprendeva al terzo atto. C'era nel copione originale una scenetta, verso la fine, ma una semplice apparizione con tre battute. Però la Mariotti, quando aveva accettato la parte, pretesa ed ottenuta una modifica — del resto senza danno per l'azione — d'accordo col Maestro e il riduttore, aveva fatto includere nel racconto di un attore secondario battute e apparizione. E alle prove non si era pensato a ricostituire il testo originale.

Era dunque sola. La mamma stava dietro il fondale ad ascoltare, né sarebbe potuta passare che a sipario calato. Un po' anelante leggeva le poche righe, e le rileggeva turbata e inquieta, quando un'idea improvvisa la fece balzare fino alla portineria.

— Qualcuno ha chiesto di me? — domandò al custode, un vecchio melenso che fumava in una corta pipa di gesso.

— No, signorina, — fu la risposta.

— Chi ha portato questa lettera?

— E chi lo sa! Io no, Ero uscito un momento per il tabacco e l'ho trovata qui...

L'atto finiva. Vide in confuso nella luce mani tese, sparati bianchi, abiti da sera scollati: il bianco, il nero e l'oro dominavano. Laggiù — ma dove? — anche l'ignoto amico batteva le mani. Aveva ancora gli occhi umidi? E com'era? Giovane, vecchio, libero, schiavo, legato? Che faceva nella vita di tutti i giorni? Era felice o non lo era? Ingrato o lieto il suo lavoro? E come poteva muoversi facilmente per datar le sue lettere dalla città ove ella si trovava? Ricco? Non ricco? Affari, professione, arte, impiego? S'inchinava, cercava di guardare — inutilmente — e sorrideva al grande mostro contento. Già dal principio del triennio, una delle capitali innovazioni del Maestro era stata la proibizione della catena, quel vieto darsi la mano avanzandosi verso la ribalta per ringraziare.

— Quella è roba per cantanti, — diceva, — Noi siamo nella vita, specie quando si recita. Un bell'inchino da società, ma sciolti, ciascuno per sé. Sciolti, intendiamoci, non secondo la positura del finale. Niente ripetere il quadro. Quella è roba da ginnasti del varietà.

Fra Bruno Altieri e Filiberto Filiberti — donne e uomini alternati voleva il Maestro, non sesso per sesso, come camerate di collegio — Egle, al posto della prima attrice, ringraziò più volte. Era un grande successo. Ma si sentiva turbata, un inesplicabile turbamento, Parea che presagisse una sciagura.

— Signorina Vittori... dal commendatore! — le gridò Telemaco alle spalle mentre s'avviava in camerino.

— Avanti! — fu l'invito secco del minotauro.

Era solo: aveva davanti alcune carte e vi addizionava delle cifre con un mozzicone di matita.

— Siediti: dobbiamo parlare. Tanto hai finito!

Telemaco s'affacciò dall'uscio ch'Egle aveva lasciato socchiuso:

— L'ordine del giorno, commendatore!

Ovidio Guicciardi lo firmò e lo restituì.

— Che nessuno mi disturbi. Inteso?

Egle s'era alzata di scatto.

— Lei resti, signorina, s'accomodi!

La porta fu chiusa ermeticamente. Ma l'orco non mostrò d'accorgersi dell'agnellina.

— Ho qui i suoi conti, signorina... — cominciò.

Poi le fece scivolare sotto gli occhi i foglietti, e proseguì, paterno:

— Da otto mesi tu stai con me: hai cominciato la tua carriera da otto mesi e, non fo per dire, ma dei passi avanti ne hai marcati. Hai del talento, lo so, ma c'entro per qualche cosa anch'io: mi pare. Non lo negherai?

— Oh! Maestro, la mia gratitudine. .

— Lascia la gratitudine: so quel che vale. Vedi piuttosto i conti che hai davanti. Sei entrata a cinque lire al giorno e in otto mesi ne hai tredici. Ti ho dato l'anticipo necessario per raggiungere la compagnia ed ho incluso tua madre fra i miei comici per farla viaggiare con le riduzioni. Ti ho dato un altro anticipo per il mese di riposo: ti ho fatto il fido presso la Mengozzi...

(Era una sarta di certo nome specializzata nei vestiti di palcoscenico).

— ... anzi, le due ultime rate il Mariani le ha pagate per conto tuo... e il debito è cresciuto. Esamina pure le cifre: devi alla compagnia novecento e settantaquattro lire, questa sera in cui ti parlo. So che il tuo nuovo capocomico regolerebbe il debito. Ma ti do un consiglio: non cominciare una scrittura con un debito. Anticipo sempre, debito saldato mai. Bruno Altieri è dell'arte, e, se anche avaro come una pigna verde, non ti metterebbe certo il coltello alla gola. Ma è uno scritturato anche lui, con diritto a diventar socio entro sei mesi: per ora è dunque uno scritturato come te. C'è il Marini, professore de' miei stivali, ma più che esperto, quasi unico negli affari. Se ne infischia del teatro. lui: teatro, guano o peggio, non vede che gli affari. Tu sei un affare per lui: non domanderebbe di meglio di legarti con prestiti e fidi. Stai attenta a quello che fai: non ti impegnare che per un anno e... Avete già parlato di cifre?

— No, commendatore, non ancora...

— Chiedi cinquanta lire e la serata buona in ogni piazza di cinque giorni almeno. Scelta della commedia per serata; comincia con *Resa a discrezione*, è un omaggio che rendi a Bruno, protagonista; poi *Frou-Frou* e aggiungi una *Cecilia*; per non pagare costumi e scene Prospero ti concederà una sostituzione a tuo piacere: scegli una *Tosca*, o, se vuoi far la corte a Bruno, l'*Amico delle donne*: la scena madre del quarto atto è tua, sei tu che ci dai dentro. niente *panetto*, niente applauso a scena aperta, ma ci guadagnerai la considerazione dei critici Attenta con costoro: non mostrare di preferirne uno più dell'altro. Certo, le belle parole del grande critico del grande giornale sono utili, ma i piccoli critici dei piccoli giornali hanno i denti avvelenati e i foglietti settimanali dei comici li raccolgono spesso, e fanno male presso gli impresari e i proprietari di teatro, e specie all'estero, ove i quotidiani anche i maggiori, giungono in ritardo. Sii cordiale con tutti, distribuisci fotografie a tutti, ma abbi l'accortezza di non ringraziare mai apertamente e solo con mezzi sorrisi e strette di mano. Ringrazierà per te Bruno, e, meglio, Prospero. Sii buona con i tuoi compagni e le tue compagne, ma senza intimità furiose con le donne e simpatie con gli uomini, nemmeno per il buon motivo. Novanta volte su cento il matrimonio fra comici — giovani — è un seminar vento per raccogliere burrasca. Tu, attrice, hai due corde al tuo arco: la bellezza e il talento: l'uomo cattivo per l'attrice bella sposare un attore. Meno l'amore, beninteso, il colpo non ne ha che una — se pur l'ha — il talento: è dunque sempre un affare di folgore...

(*Continua*)

ALESSANDRO VARALDO

tiroide avrebbe funzioni ridotte rispetto alle altre glandole e precisamente quelli già classificati morfologicamente a tipo brevilineo o rotondo

Non volendo separare l'aspetto psichico da quello somatico e basandosi sulle ricerche di carattere psicologico compiute nell'Istituto Italiano di biotipologia, il Pende è però giunto ad altre conclusioni interessanti

Ha stabilito difatti che il simpatico nervo della vita esterna attiva, corrisponde all'istinto aggressivo e che però i tipi del primo gruppo risultano emotivi, volitivi, con una intelligenza viva e a carattere realistico. Il vago corrisponderebbe al contrario da una parte alle funzioni nutritive e dall'altra a quelle della riproduzione: determinerebbe quindi gli istinti corrispondenti e gli individui del secondo gruppo risulterebbero forti e tenaci ma talvolta violenti, istintivi e non sempre di intelligenza superiore sebbene pratici e logici.

Circa ancora le relazioni fra gli alimenti e l'istinto della riproduzione, egli poteva perciò rispondere al Vignes che osservando come la sterilità dipendesse troppo spesso dal regime alimentare si domandava se in realtà non esistesse negli alimenti una sostanza capace di favorire la riproduzione, forse una nuova vitamina, « che se non sotto questa forma certo esiste nei farinacei uno stimolante dell'istinto genesico e quindi della fecondità »

Osservazione importante quant'altra mai che da sé stessa meriterebbe una maggiore trattazione poiché già ha dato un altro indirizzo agli studi sull'alimentazione.

Ecco che tuttavia si affaccia il concetto dell'ambiente acido o dell'ambiente alcalino nel nostro corpo. Qui si tratta della composizione degli umori di cui l'importanza, mano a mano che la scienza riesce a diradare il grande mistero della loro influenza sui fenomeni della vita, si fa sempre maggiore. Accanto all'equilibrio vagotonico di cui ci siamo intrattenuti, si è difatti posto quello dell'equilibrio alcalino-acido e, come il primo è sembrato capace di determinare il temperamento individuale, questo secondo starebbe a determinare il « terreno », ossia le condizioni obiettive del mezzo in cui i fenomeni troverebbero il loro svolgimento, essendone naturalmente influenzati. Il concetto rimonta al Pasteur, ma soltanto negli ultimi tempi si è tentato di definirlo nella sua natura chimica. Acidosi o alcalosi sono diventate così due nozioni correnti, ma soprattutto si è precisato il concetto del pH e cioè di una misura del grado di ionizzazione idrogenica raggiunto dal sangue. Una funzione di carattere elettrico è connessa a tale concezione, poiché la ionizzazione non è che un fenomeno di carattere elettrico e il pH non fa che indicare il peso dei ioni d'idrogeno sparsi nel sangue.

Varia tale coefficiente da 0 a 14 ed ha un punto neutro 7,7 per modo che un numero di ioni inferiore a questa media determina una condizione di acidità e un numero superiore il grado invece di alcalinità ed esso, non meno che la persistenza nel nostro sangue della sua composizione alcalina, ci ricorda come la nostra origine prima di individui, è da ricercare nel mare donde proveniamo, nel quale la ionizzazione idrogenica è pur tanto diffusa, e, come vorrebbe il Quinton, la persistenza quindi dei caratteri nella specie.

Le condizioni ideali per la vita umana sarebbero comunque raggiunte in un equilibrio basico-acido poiché il prevalere dell'una o dell'altra condizione predisporrebbe a gravi malattie e i microbi vi troverebbero, secondo le loro specie, reciproche possibilità di sviluppo e da ciò può desumersi quale importanza possa assumere anche rispetto a tale equilibrio, l'alimentazione, se appunto le caratteristiche dei cibi possono influire sul rapporto idrogeno del sangue e sulle funzioni vitali

Ma se le leggi fondamentali dell'energetica alimentare sembrano, in base a tali osservazioni di carattere scientifico condurci ben lontani dal tipo di alimentazione definito dalle abitudini umane in cui la lista delle vivande è variata e le quantità ingerite sono regolate dall'appetito, si commetterebbe un errore ben grave se a tali abitudini e ad un orientamento istintivo si rinunciasse per non cercare che a realizzare un'alimentazione scientifica sulla base delle calorie

LA MECCANICA DELLA NUTRIZIONE E LE VITAMINE.

La meccanica della nutrizione, in quanto il nostro sistema digestivo può paragonarsi al fornello di una qualsiasi locomotiva esiste, ma pur quanto ne è delicato il funzionamento e quanti coefficienti sfuggono ad un semplice regolamento termico! Possiamo annoverare fra le ultime scoperte nei riguardi di una meccanica della nutrizione, quelle che hanno rapporto con le vitamine. Il punto di partenza sperimentale per la nozione di esse sta nel fatto che, avendo potuto determinare il totale di calorie cui risponde la razione giornaliera di un coniglio adulto, lo si voglia nutrire soltanto con lo zucchero necessario a fornire quelle calorie. Lo si vedrà deperire, ammalarsi, morire, poiché il disgusto che causa l'esagerata monotonia dell'alimentazione non è che la traduzione psicologica di un bisogno fisiologico. Esiste difatti una varietà qualitativa obbligatoria· l'alimentazione deve fornire in proporzioni determinate diverse categorie di corpi chimici: zucchero, grassi, albuminoidi, per comporre una alimentazione normale poiché ciascuno di tali gruppi offre una parte dell'energia necessaria alla vita ed i materiali necessari per il restauro del corpo che altrimenti si logorerebbe

Ma ciò nemmeno basta Si provi a somministrare allo stesso coniglio una razione assolutamente artificiale composta di prodotti chimici puri tali da fornire non soltanto le necessarie calorie ma anche quanto è caratteristica chimica dei cibi nella sua nutrizione naturale. Vedremo che anche in tal caso si avrà un deperimento che avvia a gravi complicazioni e alla morte a cui soltanto si può ovviare ritornando alla dieta natu[illegible]

Vi è dunque nei cibi quali la natura propone al consumo, qualche elemento che sfugge alla nostra analisi? Esiste un indeterminato alimentare di cui per tanto tempo non è stato possibile scoprire il segreto? Risponde affermativamente lo stesso risultato delle più accurate analisi chimiche, poiché analizzando cento grammi di una sostanza nutriente, mettiamo di patate, è possibile riconoscere i costituenti per un totale di 97 grammi, mentre di tre ci sfugge la composizione. Non dunque come precisa conoscenza di carattere chimico, ma come intuizione, si è presentato inizialmente il concetto dell'esistenza nei cibi naturali di alcuni principii attivi aventi rapporti colla vita, quindi vitaminici.

L'origine della parola è là: e ancora bisogna confessare che, dopo circa ventidue anni di ricerche sperimentali, non siamo ancora giunti ad identificare con assoluta certezza i modi di azione di queste sostanze. Quanto però ai risultati, essi sono ormai ben conosciuti e, quel che più conta, non soltanto noi siamo riusciti ad identificarne la presenza in alcuni cibi, ma siamo perfino riusciti chimicamente, per via di sintesi, ad estrarle da tali sostanze, quindi ad intensificarne l'azione e a prepararne il dosaggio. Non però rispetto alla funzione che compiono, ma rispetto alla deficienza che colmano, le abbiamo distinte in categorie dando, il nome di vitamine A e di vitamine D a quelle che determinano un accrescimento individuale, la mancanza delle prime misurandosi da alcuni sintomi di lesioni oculari e la mancanza delle seconde essendo rivelate da una difficoltà che hanno le cartilagini di ossificarsi e le ossa di svilupparsi; dando il nome di vitamine B a quelle che devono rimediare ad una difficile utilizzazione di zuccheri o meglio degli idrati di carbonio che costituiscono la rerie dei glucidi, deficienza che si manifesta con forme pa-

ralitiche, chiamando infine vitamine C quelle che devono rimediare a lesioni dei tessuti quali si manifestano in malattie come lo scorbuto, il beriberi e in generale tutte le affezioni delle gengive e delle mucose

Il fattore A, fattore dell'accrescimento, è inegualmente sparso negli alimenti animali e vegetali, ma abbonda soprattutto nei tessuti verdi delle piante particolarmente delle lattughe e degli asparagi: il fattore B, fattore dell'assorbimento, si trova nei cereali, riso, grano, avena, nelle leguminose, nel lievito della birra; il fattore C, antiscorbutico, è in proporzioni notevoli negli aranci, nei limoni, nei pomodori e anche nei legumi e nei cavoli, ma, secondo le recenti scoperte del Szent Gyorgyi, Premio Nobel per la medicina, che è riuscito ad isolarlo per sintesi, più ricche quantità se ne troverebbero nel pepe rosso col quale appunto istintivamente alcuni popoli dei paesi tropicali si difenderebbero da beri-beri e scorbuto; il fattore D, antirachitico, si troverebbe soprattutto negli olii e specialmente in quello di merluzzo e di olivo

L'introduzione degli alimenti sopraccennati nello organismo combatterebbe la avitaminosi e costituirebbe quanto di più recente si è scoperto nella meccanica della nutrizione.

Questa si compie a base di protidi, volgarmente dette albumine, di lipidi e cioè grassi e lipoidi, di glicini detti anche carboidrati e dunque sostanze amidacee e zuccheri, e di sali minerali. « Tutte codeste sostanze, afferma il Bottazzi, sono utilizzate nella costruzione degli esseri viventi e sono quindi indispensabili per la crescita e lo sviluppo. Quelle dei primi tre gruppi sono però le sole ricche di energia chimica tramutabile in forme di energia attuale, lavoro, calore ecc., le sole cioè atte a intrattenere il metabolismo energetico dell'organismo. Ma quelle di cui l'animale non può fare assolutamente a meno perché non può produrle ex se, sono i protidi e i sali minerali. Materiali di costruzione forniscono anche i grassi e gli zuccheri, ma gli uni e gli altri sogliono essere comunemente considerati come materiali energetici, cioè deputati a fornire, ossidandosi, da una parte la energia occorrente a promuovere le reazioni sintetiche dell'organismo, e dall'altra calore, che, per l'uomo e per tutti gli animali omeotermici non rappresenta una pura perdita, cioè energia dissipata, ma in parte è utilizzato per mantenere costante la temperatura del corpo ».

I processi della nutrizione si svolgono però sotto l'incessante controllo, oltre che del sistema nervoso, anche di agenti chimici che ne regolano la velocità e la modalità. Tali agenti oltre le vitamine e gli ormoni cioè i secreti glandolari sono gli enzimi o fermenti solubili. Di tutti abbiamo parlato. Se essi da una parte ci avvicinano a indovinare funzioni chimiche nella vita, dall'altra ci dicono come la complessità stessa della funzione vitale sfugga ad un controllo puramente scientifico.

Il Berthelot, in una famosa anticipazione di epoche nuove, evocò età future in cui la chimica sostituendosi all'agricoltura assicurerebbe l'alimentazione umana, gli zuccheri, le fecole, i grassi, i prodotti azotati preparandosi in stato di assoluta purezza in vaste officine in modo da rendere inutili le fatiche penose ed aleatorie dell'agricoltore. In tale età d'oro la terra diventerebbe un vasto giardino nel quale si alternerebbero, per il piacere degli occhi, boschetti ed aiuole fiorite e gli uomini non avrebbero più altra occupazione che di coltivare il loro spirito

Nell'auspicare tale rivoluzione, il Berthelot faceva però appello anche ad una chimica superiore che riuscisse a trasformare l'anima umana e i cattivi istinti che vi dominano, poiché finché l'uomo rimarrà quel che è, il lavoro ne è ancora la maggior salvaguardia e la migliore difesa contro gli istinti. Ché se anche la chimica riuscisse a fabbricare i cibi in pillole, lo stomaco cessando di funzionare diventerebbe atrofico e la gioia di conquistarsi quello di cui si vive sarebbe perduta a dimostrare come tutto nella vita dica: lavora, opera, conquista.

QUATTRO FILM ULTIMATI A CINECITTÀ

* A proposito del tema più che mai attuale della varietà nella produzione: sono stati ultimati di questi giorni negli stabilimenti di Cinecittà: *Solo per te* - *Tre desideri* - *Voglio vivere con letizia* - *Napoli d'altri tempi*.

Son quattro film (distribuzione Generalcine) che rappresentano da ogni punto di vista, quattro diverse tendenze, quattro stili, quattro generi completamente differenziati uno dall'altro.

Solo per te (produzione Itala Film, distribuzione Generalcine) di cui è regista Carmine Gallone, ha un complesso artistico di assoluta eccezione degno dell'alta ed umana drammaticità del soggetto. Protagonista è Beniamino Gigli, un Gigli che pare abbia ripreso la « linea » dell'adolescenza, dopo un recentissimo dimagrimento di una ventina di chili. Ma si tratta pur sempre del vero e grandissimo Gigli, dalla voce d'oro, il più autentico incantatore di folle che vantino le scene del teatro lirico e lo schermo

Accanto a Gigli, in una parte che le da modo di sfoggiare tutte le superbe qualità di attrice e di cantante che possiede al più alto grado, è Maria Cebotari, recentissima conquista dello schermo una grande artista lirica di pura bellezza dalla figura stanciata e fotogenica

Peter Bosse il fanciullo prodigio che a sei anni è già un completo artista ha pure parte di primo piano in *Solo per te*. Il pubblico italiano lo ricorda certamente, accanto a Beniamino Gigli in « Non ti scordar di me » della stessa Società produttrice Itala.

Tre desideri (produzione Manenti Film, distribuzione Generalcine) che ha per regista Kurt Gerron affiancato, per la direzione artistica italiana da Giorgio Ferroni, è un film gaio e brillante su di uno sfondo di indovinata sentimentalità.

In *Tre desideri* il complesso artistico è fra i più interessanti: una Luisa Ferida in continuo e notevole progresso, una Leda Gloria più seducente che mai, un Antonio Centa che si prepara al gran passo americano, un Camillo Pilotto in tutta la pienezza dei suoi mezzi, un Febo Mari gran signore della scena... e Olga Capri, Franco Coop, Aldo Silvani

Una messinscena di raro buon gusto, con riproduzioni d'ambiente riuscitissimo fanno di *Tre desideri* uno dei film più riusciti della stagione

Voglio vivere con letizia (produzione S.A.P.E.C., distribuzione Generalcine) è stato definito negli ambienti cinematografici un « film giovane ». Infatti, dal regista Camillo Mastrocinque al direttore di produzione Fabio Franchini, a tutto il complesso artistico la giovinezza trionfa in pieno. In *Voglio vivere con letizia* Assia Noris vi ha posto come ne « Il Signor Max » ed è contornata da un delizioso gruppo di giovanissime quali Clara Padoa, Pina De Angelis, Norma Nova. Umberto Melnati e Gino Cervi, nelle principali parti maschili di *Voglio vivere con letizia*, garantiscono al film, una fresca vena d'umorismo sentimentale che il pubblico apprezzerà particolarmente.

Napoli d'altri tempi (produzione Astra-Film, distribuzione Generalcine) è l'esaltazione — attraverso gli episodi salienti della vita romanzata, d'uno fra i più applauditi autori di canzoni napoletane della fine dell' '800 — dell'immortale vanto di Napoli: la « sua » canzone. Una triade meridionale, il soggettista Ernesto Murolo il dialoghista G. C. Viola ed il regista Amleto Palermi vi hanno versato a piene mani il meglio della loro fantasia e della loro profonda conoscenza del teatro e dello schermo.

Le più suggestive visioni di Napoli ottocentesca (la vecchia Santa Lucia col suo porticciuolo, il Vesuvio dell'inaugurazione della funicolare, la villa Comunale con i concerti della famosa banda musicale, Marechiaro della famosa canzone digiacomesca...) si alternano con la irrefrenabile attrazione di ritmi delle canzoni più popolari del '600, '700 ed '800.

Di *Napoli d'altri tempi* sono protagonisti Emma Gramatica e Vittorio De Sica a cui fanno degnissima corona Elisa Cegani, Maria Denis, Olga Vittoria Gentili, Giuseppe Porelli, Vittorio Bianchi, Nicola Maldecca, oltre ad un interessante contorno di macchiette tipiche della Napoli ottocentesca.

Nella sola lavorazione napoletana degli esterni *Napoli d'altri tempi* ha impiegato masse di oltre duemila persone.

La Generalcine è convinta d'essersi accaparrata, con questi quattro film, il fiore della produzione italiana, mantenendo fede al proprio programma di avere nella sua attività commerciale tutti i generi. Il che praticamente, equivale a dire, molte corde al proprio arco.

NEI REGNI DELLA GASTRONOMIA

Dal volume di NASICA (AUGUSTO MAJANI)

Intelligenze elevate, spiriti superiori si sono in ogni tempo occupati, e non di rado con vera passione, di formule e di combinazioni culinarie; e sono numerose le opere di tal genere pubblicate in tutto il mondo.

Forse il libro più antico che si conosca sulla cucina è quello di Celius Apicius, uno dei quattro famosi Apici cuochi romani.

Poi tutto il 1500 è ricco di opere italiane sulla cucina. I trattatisti, come lo Scappi, Cristoforo da Messisburgo, il Romoli, il Cervio, il Rabasco, il Massonio, il Bernardini, il Frugoli, ecc., sono in maggior parte cuochi emeriti di papi, di re, di cardinali; i quali li tennero in gran conto e li onorarono e li trattarono come amici

Arrivando allo scorso secolo è rimasta famosa l'opera francese *Fisiologia del gusto* di Brillat-Savarin magistrato e letterato

Altri libri del genere ha la Francia· quello di Grimod de la Reynière, poi la Francia stessa, all'epoca napoleonica, ebbe la grande triade. Bobin, Vatel e Carême, i quali, oltre essere cuochi insigni, scrissero trattati gastronomici importantissimi

Anche Alessandro Dumas padre, che fu un grande amante della mensa e un mangiatore memorabile, pubblicò il *Grande dizionario della cucina*.

Ma per noi l'opera veramente classica del genere è quella notissima dell'Artusi. *La scienza in cucina e l'arte del mangiar bene*.

Poi è la volta di un gaio giornalista fiorentino, il Piccini, il quale, con il pseudonimo di *Jarro*, dopo essersi affermato come profondo conoscitore e critico di arte drammatica, pubblicò per diversi anni un *Almanacco Gastronomico* interessantissimo, condito di sano e fine umorismo È suo il noto aforisma: « Per mangiare un tacchino ripieno basta essere in due: io e il tacchino ».

Anche il Cougnet si è estesamente occupato della storia della cucina nei due volumi: *I piaceri della tavola* e *Il ventre dei popoli*.

Un altro letterato, Ettore Romagnoli, l'insigne traduttore dei classici greci, in uno scritto arguto, importantissimo, si è recentemente occupato de *La cucina nell'antica Grecia* quale risulta nella poesia e nella commedia dell'epoca classica.

Ma l'ultimo dei letterati nostri che trattò con vera passione e profondità di ricerca l'argomento gastronomico è Olindo Guerrini — il popolare Lorenzo Stecchetti — che non disdegnò di occuparsi di culinaria anche in un volume pubblicato dopo la sua morte· *L'arte di utilizzare i resti della mensa*.

Ma egli fin dal 1884 aveva riesumato importanti documenti sulla *Tavola e cucina del 1300 e 1400*, genialissima conferenza, dove si parla così della cucina:

« Si dirà che i piaceri dell'occhio e dell'udito sono meglio trattati di quelli del gusto perché in essi ha parte anche l'intelligenza Ma l'intelligenza è forse esclusa dai piaceri degli altri sensi? L'uomo non si nutre come i bruti, ma prepara, condisce e cuoce il suo cibo;... Non c'entra qui l'intelligenza? Non occorre un'arte per nutrirsi bene? Non ci vuole un gusto educato e raffinato per scegliere, giudicare e stimare le bevande ed i cibi?.. È necessario che cessi il pregiudizio che accusa di volgarità la cucina, poiché non è volgare quel che serve ad un piacere intelligente ed elegante... Non vergognamoci dunque di mangiare il meglio che si può e diamo di nuovo il suo posto anche alla gastronomia. Infine anche il tiranno cervello ci guadagnerà, e questa società malata di nervi finirà per capire che, anche in arte, una discussione sul cucinare — ad esempio — l'anguilla vale una dissertazione su Beatrice »

Ma per frenare i sorverchi entusiasmi pratici che le teorie gastronomiche del Guerrini potrebbero svegliare in chi legge, ecco l'eloquente allegoria ispirata da un'opera puramente scientifica del dottor Piccoli dove è illustrata la massima « Ne uccide più la gola che la spada »

Poiché il mangiare può essere un'arte, come può essere un vizio. E chi si lasciò vincere dal vizio della gola — rifletti o lettore — non troverà pace neppure all'altro mondo, perché nell'Inferno sarà eternamente tormentato da una pena fastidiosissima

È Dante che lo afferma. Egli infatti pone i golosi nel terzo cerchio, dove essi stanno distesi a terra sotto una greve pioggia di grandine, di acqua sporca e neve

Ricordalo, lettore, e ricordati anche che il pentimento del peccato della gola può salvarti dalle pene dell'Inferno, ma non da quelle del Purgatorio, dove — nel sesto girone o ripiano — i golosi devono, come Tantalo, soffrire la fame e la sete, avendo sotto gli occhi un albero carico di frutta e una fontana di acqua fresca fino a che abbiano imparato la moderazione.

Non voglio finire questa parte che tratta della letteratura... gastronomica senza avere accennato alle più celebri creazioni — di carattere alquanto gastronomico — di grandi scrittori e poeti del Rinascimento.

Prima il *Morgante* del Pulci; vale a dire un gigantesco ghiottone, sempre bramoso e sempre insaziato ad onta dei molteplici sforzi di *Margutte*, suo compagno e suo cuoco

Poi la geniale e arguta creazione del Rabelais: i due giganti, famosi per i loro colossali banchetti, *Gargantua* e *Pantagruel*. Quest'ultimo — come è noto — fornì al nostro linguaggio l'aggettivo *pantagruelico* che aggiunto alla parola pranzo serve a meraviglia per dare alla parola stessa il significato di mastodontica mangiata.

Lo Shakespeare, alla sua volta, creò il *Falstaff*, altro tipo immortale di crapulone, ora cinico, ora pauroso e millantatore, ma sempre fannullone e ghiottone

~

Ho usato fino ad ora la parola *cucina* per significare *l'arte del mangiare*, la quale trova nella cucina stessa il suo campo d'azione, volendo ora parlare della cucina come ambiente dirò che essa è sinonimo di *focolare*, il quale, alla sua volta, è il simbolo della famiglia. Il focolare, fin da tempi antichissimi era considerato un *altare* o *ara* dedicata alle divinità della casa, agli Dei Lari; ed è dalla parola *ara* che è derivata quella di *arola* (piccola ara). Quell'*arola* tanto cara anche agli animali domestici, il gatto e il cane; in ispecial modo il gatto il quale, come simbolo della casa, era ritenuto sacro dagli Egizi.

Se l'antica forma del focolare può ancora ispirarci sentimenti di semplicità e di vita patriarcale, non è detto però che anche la cucina moderna non abbia le



sue simpatiche attrattive. Ma è certo che si ritorna volentieri col pensiero ad uno di quei vecchi, umili ma bene ordinati focolari ai quali ci sedemmo per riscaldarci e ristorarci quando in una di quelle indimenticabili gite campestri o partite di caccia che anche nell'inverno ci rinvigoriscono anima e corpo, fummo ospitati con cordiale semplicità da una buona famiglia di campagnoli in una cucina annerita dal fumo ma pulita

È certo, anche, che ritorneremmo volentieri — e questa volta non solo col pensiero — a quell'antico focolare davanti al quale i nostri pacifici nonni ponevano la mensa, e aspettavano che l'arrosto fosse ben cotto, assistendo anzi ed aiutando la cuciniera nelle operazioni di cottura

Mentre la vita borghese moderna tende invece a ridurre questo focolare — che un tempo, dunque, era sacro come un altare — ad un trascurabile accessorio della casa.

Come risulta in una caricatura del Guillaume, dove i due coniugi, per essere più presto liberi d'uscire in cerca di emozioni spesso malsane, hanno addirittura eliminate cucina e mensa; da cucina, molto economica, serve il termosifone e il povero pasto affrettato viene consumato in piedi

Sì, la vita moderna è così affrettata che può far pensare anche all'eliminazione della mensa; la quale invece — quando, s'intende, non degeneri in crapula — come disse l'Averani fin nel 1700 nel suo libro sul *Vitto e le cene degli antichi* «...è un nodo di famigliarità e di confidenza che strettamente congiunge e fortemente stringe gli animi... è un giocondo alleviamento degli animi in gravi pensieri ed in faccende di grande importanza involti »

Perfino Zenone, fondatore dell'austera e rigida disciplina stoica, inneggiava alla mensa e Platone esortava Socrate — uomo intrattabile — a rallegrarsi bevendo e mangiando cogli amici, per ammollire la soverchia durezza della sua natura.

Anzi Socrate stesso fu, si può dire, il precursore del così detto *Galateo*, almeno per quella parte che riguarda la regola per ben contenersi a tavola

Infatti Senofonte nel Capitolo XIV dei « Detti memorabili di Socrate » ha lasciato scritto questo: « Socrate parla del mangiare il companatico a tavola. — Avendo veduto una volta che uno di questi (gli *opsofagi*, vale a dire ghiottoni) i quali cenavano insieme, con un solo boccone di pane gustava molte vivande, disse: « Non è forse di maggior spesa quell'arte di cucina che guasta le vivande, quella cioè che da sé stesso si cucina in bocca colui che mangia più cose insieme, e prende in bocca molti intingoli? Certamente mescolando egli più cose che i cuochi non mescolano, fa le vivande più dispendiose. Le cose poi che i cuochi non mescolano, perché non fanno buona lega, colui che le mescola commette un errore e guasta la loro arte... ».

Dunque sul modo migliore di contenersi a tavola e di regolare il convito furono perfino scritti dei trattati, come l'*Arte di convitare* del Rajberti. Ma prima di lui anche Melchiorre Gioia nel suo *Nuovo Galateo* aveva toccato lo stesso argomento che, fin dal 1500, era stato svolto da Monsignor della Casa nel suo famoso *Galateo* nel quale il celebre educatore, che certo non aveva peli sulla lingua, dà a coloro che siedono a mensa degli avvertimenti di questo genere « .. Sconvenevole costume è anco, quando alcuno mette il naso in sul bicchier del vino che altri ha da bere, o su la vivanda che altri dee mangiare, per cagion di fiutarla: anzi non vorre' io che egli fiutasse pur quello che egli stesso dee bersi o mangiarsi: posciaché dal naso possono cader di quelle cose che l'uomo ave a schifo... » e più avanti dà una lavatina di capo a « coloro che noi veggiamo talora a guisa di porci col grifo nella broda tutti abbandonati, non levar mai alto il viso, e mai non rimuover gli occhi e molto meno le mani dalle vivande, e con ambedue le gote gonfiate, come se essi suonassero la tromba o soffiassero nel fuoco, non mangiare, ma trangugiare... I quali imbrattandosi le mani poco meno che fino al gomito, conciano in guisa le tovagliole, che le pezze degli agiamenti sono più nette. Colle quai tovagliole anco molto spesso non si vergognano di rasciugare il sudore, che per lo affrettarsi e per lo soverchio mangiare gocciola e cade loro dalla fronte e dal viso e d'intorno al collo; e anco di nettarsi con esso il naso... ».

Ed ora dovrebbe bastare; però non voglio abbandonare queste considerazioni generali sulla tavola — le quali provano quanta sia l'importanza che si è sempre data alla mensa — senza aver prima riportato quel che pensava della tavola stessa — sul principio del 1600 — Ladislao d'Aquino, Nunzio di Lucerna, in uno scritto che è una specie di trattato col quale insegnava al suo successore — il Vescovo di Foligno — in qual modo doveva comportarsi per guadagnarsi le simpatie di quei vescovi svizzeri: « In occasione delle Diete i pranzi non dovranno durare meno di cinque ore, poiché in consimili circostanze c'è sempre qualche cosetta da raccomandare in attaccamento verso la Santa Sede.. Ciò che non si riesce a cavar fuori a tavola, difficilmente si ottiene con altri mezzi, per cui bisogna saper servirsi bene di questa occasione ».

Dunque da questo brano — che è la parte più importante della sua epistola — risulta che Ladislao d'Aquino è d'avviso che un banchetto può costituire un sicuro mezzo di propaganda politica anche cattolica.

Io poi, per conto mio, dagli insegnamenti del Nunzio seicentista ho tratto queste considerazioni.

Un avvenimento, relativamente recente, di un'importanza mondiale e unico finora nella storia — la Conferenza di Genova — (dove i rappresentanti di tutte le nazioni del mondo civile si riunirono allo scopo di definire le più gravi questioni del dopoguerra, per giungere ad una pace duratura) diede luogo — tale avvenimento — ad una esauriente prova che la mensa costituisce veramente l'unico mezzo che può unire, almeno per alcune ore, gli animi.

Nelle lunghe sedute, tali animi furono spesso divisi, e non si riuscì che ad ottenere ben poco di concreto per il raggiungimento dell'altissimo scopo; solo durante i numerosi e lauti banchetti tutte le tendenze, tutte le più disparate e.... disperate questioni, tutti i più inconciliabili interessi si trovarono d'accordo. Se la Conferenza di Genova fosse stata soltanto un grande banchetto io ritengo che a quest'ora il problema della pace sarebbe risolto.

E adesso, o lettore, che hai già dato una bella prova di resistenza seguendomi pazientemente, preparati a sostenere le fatiche maggiori, poiché — allontanandoci ad un tratto di migliaia e migliaia di secoli per arrivare alla dimora dei nostri più lontani progenitori — ti farò fare il giro... gastronomico del mondo intero attraverso i tempi.

I primi esseri umani come si cibarono? Adamo ed Eva furono certamente vegetariani finché vissero in fraterna comunione colle bestie, nel Paradiso terrestre; dove sarebbero rimasti in eterno senza pagare né affitto né tasse se, per una deplorevole inosservanza ai regolamenti, non si fossero messi in conflitto col padron di casa che un bel giorno li sfrattò.

E fu il desiderio di arricchire il *dessert* del loro desinare che li spinse a disobbedire

Questa preistorica scena gastronomica venne interpretata da Raffaello, ed è notevole il fatto che il sommo artista — come poi Michelangelo — raffigurò Satana tentatore sotto forma di donna serpente. Perché?... lascio al lettore il commento e alla lettrice la... protesta

Però anche prima del peccato non sarebbe stato possibile ad Eva di avere una cucina per cuocere eventualmente la carne, né qualunque altra vivanda, perché mancava il fuoco; il quale si produsse sulla terra per opera dell'uomo soltanto quando fu inventato il così detto *foratore del fuoco*.

L'invenzione del fuoco, per conseguenza, diede origine al *focolare*, che in quei primi tempi si stabilì all'ingresso delle caverne, prime abitazioni dei popoli preistorici

Gli scienziati ammettono che i popoli preistorici sono stati anche antropofagi; per cui, per essere esatto storico della cucina, avrei dovuto indagare quale poteva essere la migliore ricetta per fare a quei tempi un buon stufato di carne umana. Ma poiché è lecito supporre, che tu, lettore, non esigerai da me tanta profondità di ricerca, passo senz'altro al rozzo focolare primitivo, dove poco lungi dalla caverna, si sta abbrustolendo la carne dell'orso o della renna

La coscia dell'animale è infilata in un ramo, che costituisce il primo spiedo inventato dall'uomo

~

Con la prima civiltà è naturale che l'arte della cucina cominciò a svilupparsi

Gli Egiziani sapevano cucinare in ispecial modo le carni di cammello, di asino, di bue, di pellicano, di cigno e facevano largo uso di cipolla e di aglio, che furono perfino elevati agli onori della divinità. Poiché questo popolo estremamente religioso faceva oggetto di adorazione tutto ciò che gli riesciva più utile. Esso, dunque, arrivò non solo ad adorare questi due vegetali che noi riteniamo volgarissimi.

Di più si sa che in Egitto ogni banchetto era rallegrato dalla danza. Ma se, quei conviti erano rallegrati dalla presenza di graziose danzatrici, alla fine erano però rattristati dalla vista di un feretro con una figura in legno raffigurante un cadavere che veniva mostrato a tutti, l'uno dopo l'altro, con un avvertimento ed un invito « Getta gli occhi su questo uomo: tu gli rassomigli dopo la morte: bevi dunque e divertiti »

Graziose costumanze del genere erano quelle degli Assiri. Al di sopra delle tavole dei Re, disposte in giardino, erano appese fra il fogliame — come ornamento — le teste preparate e salate, dei capi dell'esercito nemico vinti e uccisi Ciò è documentato da un antico bassorilievo.

Ma i costumi orientali propagatisi in Europa per mezzo dei popoli ellenici, si raffinarono specialmente per opera dei Greci.

I banchetti greci sono modelli di eleganza e di buon gusto per ciò che riguarda l'arredamento e il vasellame; la cucina, però, nei primi tempi fu molto semplice, e non offriva ancora nulla di speciale.

Dopo che gli schiavi avevano loro lavati i piedi, i convitati si ponevano sopra sedili o letti imbottiti, col braccio sinistro appoggiato ad un guanciale, in modo che il braccio destro rimanesse libero. Sopra questo letto, chiamato *Kline* stavano, per regola, due a due e, davanti, gli schiavi ponevano una tavola coperta. Ciascun convitato non aveva piatto né coltello, né forchetta, e prendeva colla mano il cibo che veniva recato in un unico piatto nel centro della tavola

I banchetti greci, come quelli egiziani, finivano poi con il suono, il canto e il ballo, i quali, come dice Omero:

Gli ornamenti sono d'ogni convito

Ma ai tempi di Pericle la cucina ebbe un grande sviluppo e gli Ateniesi si manifestarono forti e raffinati mangiatori; perfino i poeti inneggiarono ai cuochi più celebri. Pnedippo lasciò scritto questi versi

Colui che di vivande è intelligente
Si merita fra l'arti il primo loco.

E Aristippo disse che « i piaceri della tavola sono i più eletti piaceri della vita ».

Anche Platone, come ho fatto notare in principio, esortava Socrate a rallegrarsi cogli amici sedendo in loro compagnia a tavola, però ai suoi convitati egli non presentava che alcuni frutti raccolti nella sua dimora campestre, così che essi se ne partivano con... « più fame che pria ».

Un *menu* di pasto greco, riprodotto in un'opera di quei tempi, ci permette di conoscere ciò che fosse il gusto dei Greci nel IV secolo; lo trascrivo per stuzzicarti l'appetito, o amico lettore.

« In una sala brillantemente illuminata e adorna di ghirlande e di fiori vengono servite delle pasticcerie leggere per stimolare l'appetito, indi delle anguille grasse, una zuppa di calamaretti e delle seppie, una triglia dei granchiolini, della carne pesta, dello stufato, dell'arrosto di tonno, delle frattaglie di maiale, dei prosciuttini, delle carni di agnello e capretto lessate o arrostite, delle lepri, dei pollastri, delle pernici e dei colombi, e in fine (per *dessert*) del miele giallo, del latte rappreso e delle torte di formaggio»

Il celebre *brodetto nero* era forse l'unica salsa che fosse tollerata da quegli stomachi di struzzo, e consisteva in una salamoia fatta con sangue di animali, specialmente di lepre.

Anche Ettore Romagnoli nel suo genialissimo studio sulla *Cucina dell'antica Grecia* riporta qualche ricetta, così come risulta dai dialoghi di alcuni frammenti di Commedie del teatro classico.

Ecco quella di una

SALSETTA

Prima di tutto, in una gran padella
metto un pesto d'origano, disciolto
con giusta dose nell'aceto, e sapa
per colorirlo, e silfio trito trito

Ed ora, o lettore buongustaio, dopo averti detto — per invogliarti ad esperimentarla questa ricetta — che il silfio è una pianta asiatica dalla quale si ricava quella gomma puzzolentissima che si chiama assa-fétida, ascolterai (mi valgo sempre delle fatiche dell'illustre grecista) come viene efficacemente descritta una bella *mangiata* di quei tempi.

« Eccoci, infine, alla soglia della stanza da pranzo. E soffermiamoci un po' con un povero diavolo di parassita, tanto affamato quanto timido, che non osa entrare, per quanto una buona anima lo esorti a farlo. Diamo con lui una sbirciatina a quello che accade.

« Parla, dunque, il filantropo esortatore.

Sciagurato, perché stai
[su la soglia,
perché non entri? I
[convitati, già
da un pezzo, valorosa-
[mente sbranano
membra di paperelle
[calde calde,
di porcellini carne ve-
[nerabile
dirompono, un gran
[tondo su la tavola
di pancetta maciullano,
[sminuzzano
piedi, zampe e gambuc-
[ci. E chi spilluzzica
un rispettabil rocchio
[di salsiccia,
chi rosica una seppia
[rosolata,
chi nove o dieci testic-
[ciole ingolla.
Sicché, se vuoi mangia-
[re almen gli avanzi,
affretta, affretta, ché
[non debba poi
perdere ancora quelli,
[e rimanere,
come il lupo affamato,
[a becco asciutto.

Sarà entrato, il povero diavolo? Mistero!

Il brano, pur troppo, s'interrompe a questo punto »

Poi, lo scrittore, così conclude

« *Tesi* — Semplicità, quasi unicità della cucina omerica.

Antitesi — Estrema complicazione della cucina antica dei tempi classici

Sintesi — Gli antichi Greci furono certo sommi poeti e istorici e musicisti e architetti e statuari e pittori, e guerrieri e uomini politici. Ma, innanzi tutto, per favore di Giove signore dell'Olimpo, ebbero uno stomaco di bronzo »

Se i Greci avevano affinati e complicati i costumi asiatici, i Romani complicarono maggiormente quelli della Grecia

Tutto a Roma diventò fastoso, e la cucina arrivò a complicazioni pazze, mentre i conviti degenerarono in crapule

I letti e le tavole conservarono pressappoco le forme greche, cambiò, naturalmente il nome dei letti che si chiamarono *triclini*.

Però i Romani non esclusero dai banchetti le donne, come avevano fatto i Greci; le quali appresso i Sibariti venivano invitate ai festini e ai pranzi pubblici un anno prima, perché avessero campo di prepararsi a comparirvi con tutto lo splendore e lo sfoggio della bellezza e degli abiti

Mentre mancavano ancora forchette, coltelli e tante altre cose in uso il giorno d'oggi, già esistevano invece i tovaglioli, sebbene per uso alquanto differente dal nostro

Occorre premettere che i tovaglioli non venivano sempre dati dal padrone di casa, ma spesso venivano portati con sé dallo stesso invitato. Essi però non servivano, come ora, per pulirsi la bocca e le mani o per difendere il vestito dalle macchie... eventuali, bensì ad avvolgervi dentro tutto quello che non si era riusciti a mangiare a tavola, per portarselo a casa.

Già: qualche maligno potrebbe osservare che ciò, su per giù, accade qualche volta anche ora, ma si tratta di... malignità o per lo meno non si può tanto facilmente documentarlo; poiché tutt'al più oggi vi è ancora chi ficca, nascostamente, durante i ricevimenti, qualche cosa in tasca. Gli antichi romani e le antiche romane invece si servivano, come ho detto, del tovagliolo.

E non potendo parlare per esperienza personale io ricorro al poeta Marziale il quale così racconta ciò che vide coi propri occhi

« Una mammella di scrofa, una lombata di maiale, un pollo che era destinato per due, un intero luccio, una murena, una coscia di pollo, un piccione con la salsa: tutto questo mise Ceciliano nel suo tovagliolo e lo consegnò al suo schiavo, perché lo portasse a casa ».

Non faceva complimenti il signor Ceciliano! ma meno di lui ne faceva il signor Santrale, il quale, trovandosi a pranzo da un ricco romano, si fece servire sette volte il cinghiale, poi due coscie di lepre, due ali di quaglia, ostriche, ed una torta, molte frutta ed altre cose ancora, e tutto avvolse accuratamente nel tovagliolo e lo portò a casa per poi il giorno dopo... rivenderlo.

E meno male quando ognuno aveva almeno la delicatezza di portare con

sé il tovagliolo. Ma molti portavano via anche il tovagliolo del padrone di casa, dell'anfitrione; come, per esempio, quel furbacchione di Ermogene, di cui lo stesso Marziale racconta che: « non portò mai il tovagliolo ad un pranzo, ma ne portò sempre uno a casa ».

Questo per i tovaglioli In quanto alle tovaglie, esse erano completamente sconosciute tanto durante la Repubblica, quanto nei primi tempi dell'Impero Fu soltanto sotto l'imperatore Adriano che vennero in uso; ma si trattava piuttosto di un oggetto di lusso, fatto di un drappo con preziosi ricami, che non di un ornamento igienico ed indispensabile alla tavola

Il pasto al quale venivano invitati gli amici era quello della sera, ed era detto — dal greco — Cena, che vuol dire comunione

La cucina romana, ripeto, era molto ricca e complicata

Fra i quadrupedi, il maiale era il preferito, e la sua carne si sapeva cucinare in più di cinquanta maniere; ma i veri buongustai preferivano il muso — il grifo — e così del maschio come della femmina si preferiva quella parte... posteriore che nei volatili noi usiamo chiamare il *boccone del prete*.

Da ciò derivava un grande sciupio di danari o di porci, poiché se soltanto una parte così limitata di un corpo di essi era consumata nella mensa dei signori e tutto il resto lasciato agli schiavi, si può immaginare quanti porci occorressero per saziare il difficile appetito dei convitati. Fu perciò necessario che spesso la legge intervenisse per frenare tanto spreco

I Romani, però, amarono maggiormente la carne di pesce, specialmente quella dello storione, delle triglie e delle murene

Sono rimasti famosi i grandiosi banchetti che Giulio Cesare offrì a tutti i cittadini romani in occasione dei suoi trionfi. Ma chi superò tutti nella magnificenza dei conviti fu Lucullo

Ma se Lucullo superò tutti nell'offrir da mangiare con magnificenza, l'imperatore Vitellio superò tutti come mangiatore, riuscendo ad assimilare molto bene l'abbondante cibo ingerito

Un altro grande amante della tavola e della crapula fu Lucio Vero. Vengono a lui attribuiti anche vari raffinamenti di lusso, e narra il suo storico che in un solo banchetto al quale presero parte soltanto dodici persone egli spese l'ingente somma di sei milioni di sesterzi, che equivalgono pressappoco a un milione delle nostre lire

Roma vedeva rivivere con lui le pazzie gastronomiche del patrizio Crasso, e i costumi altrettanto pazzeschi degli imperatori Eliogabalo, Caligola, Nerone e le prodigalità ventresche di Vitellio.

Fra le tante pazzie di Eliogabalo due sono degne di nota perché rappresentano veramente due beffe, non prive di spirito, giocate ai parassiti e agli scrocconi che popolavano la sua mensa. Egli, dunque, invitò i suoi amici ad un banchetto dove vennero servite soltanto delle vivande d'argento, per cui i convitati dovettero far ritorno a stomaco vuoto. Ora dimmi, lettore caro, tu, in un caso simile, non saresti stato più furbo? non avresti messo in pratica la costumanza di cui ho parlato poc'anzi occupandomi del tovagliolo? non avresti cioè, portato a casa qualcuna di quelle pietanze preziose? Sarebbe stato l'unico mezzo per vendicarsi del tiro birbone

L'altra beffa di Eliogabalo fu quella dei letti — *triclini* — gonfiati L'imperatore li aveva fatti costruire di pelle, gonfiata, e a un dato momento, quando cioè la voracità dei convitati era nel suo punto culminante, per mezzo di un congegno nascosto, li fece sgonfiare; così che i crapuloni dopo aver dato del naso nella mensa si trovarono ad un tratto al suolo

È naturale che, se i Romani furono grandi mangiatori, furono per conseguenza anche grandi bevitori

Del resto la squisitezza dei vini, quali il *Cécubo* ed il *Falerno*, contenuti in vasi di rara bellezza giustificavano la loro ammirazione per il contenente, e l'abbondante libazione del contenuto

Se inneggiando al Dio Bacco, gli stessi Greci, di natura più morigerati, finivano per ubbriacarsi, con maggiore ragione i Romani, inclini alla crapula, dovevano ricorrere all'invocazione del Dio del vino per vieppiù eccitare la loro sete, e per arrivare al più completo abbrutimento, sotto la protezione della divinità.

Ed è proprio per festeggiare Bacco nel suo tempio che gli antichi istituirono i *baccanali* e i *saturnali*, che furono orgie indescrivibili

Bacco, come Venere, ebbe un numero infinito di adoratori, e ciò si spiega se si riflette che per adorar Bacco si doveva ricorrere ad una piacevole cerimonia rituale, alla quale pure al giorno d'oggi moltissimi ricorrono anche senza intenzione di compiere un dovere religioso; e dava prova di avere compiuto meglio tale dovere colui che dopo le funzioni sacre era rimasto come corpo morto disteso al suolo, ai piedi dell'ara o del simulacro della Divinità.

In quella parte della Storia Sacra che tratta della vita di Gesù, durante la dominazione romana in Palestina, si trovano diversi episodi che hanno relazione col mio argomento Due di essi serviranno ora a purificare i nostri occhi... della mente dalle visioni orgiastiche della decadenza romana

Ma prima visitiamo per un momento la cucina e-[redacted]

Nella cucina, gli ebrei ebbero gusti più raffinati degli Egiziani. Ogni avvenimento — nascite, matrimoni, anniversari — serviva di pretesto per banchetti

Ma questo devoto popolo era tenuto in soggezione da un infinito numero di espiazioni, di legali cerimonie, delle quali noi non conosciamo i significati e le cause originarie. Così che agli ebrei non era permesso di poter cibarsi di una certa qualità di animali, come il maiale, la lepre ed il coniglio, dalla legge mosaica, essi erano ritenuti immondi e per ciò non azzardavano di toc-[redacted].

Per ritornare ora alla Palestina e a quegli episodi della vita di Cristo che hanno relazione coll'argomento dei conviti, ci fermeremo un poco alla tavola delle «Nozze di Cana»

Dice la Bibbia

«— Tre giorni dopo vi fu uno sposalizio in Cana di Galilea, ed era quivi la Madre di Gesù.

— E fu invitato anche Gesù coi suoi discepoli alle nozze

— Ed essendo venuto a mancare il vino, disse a Gesù la Madre: Ei non hanno più vino

— E Gesù disse ai servi: Empite d'acqua queste sei idrie. Ed essi le riempirono sino all'orlo»

Ma quando furono per versare il contenuto nei calici, ne uscì dell'ottimo vino

E dopo d'allora gli osti, volendo imitare Gesù e non possedendo gli attributi della divinità, giunsero, come è purtroppo noto a tutti, al risultato diametralmente opposto, a cambiare cioè il vino in acqua.

La vita di Cristo dà un altro soggetto al mio argomento, con il famoso *Cenacolo*; soggetto che ispirò tante opere insigni di pittura, fra le quali — la più famosa — quella di Leonardo da Vinci

Benché è da supporre che nella Palestina, governata dai Romani, fosse seguito l'uso classico di mangiare coricati sul *triclinio*, pure Leonardo fece sedere il Divino Maestro e gli Apostoli su gli scanni

Ma forse è più nel vero l'artista che raffigurò Gesù che desina in casa del Fariseo, ed è sdraiato sul classico letto, mentre Maria Maddalena — secondo la costumanza che conosciamo già praticata dai Greci — gli lava i piedi, e li asciuga con i suoi capelli in atto di pentimento e di espiazione de' suoi peccati

Come i Romani ebbero i loro banchetti sacri, per i quali furono istituiti sacerdoti speciali detti Epulòni, e nelle cerimonie funebri ebbero i loro banchetti in onore dei morti — e per il piacere dei vivi — così presso i primi cristiani fu in uso il *Banchetto della Carità o Agape*.

L'*Agape* era la commemorazione dell'ultima cena di Gesù con i suoi discepoli

A Gerusalemme, nei primi tempi della Chiesa, le *Agapi* avevano luogo tutte le sere, ma poi furono riservate per la domenica. Uomini di tutte le classi vi prendevano parte, ciascuno vi contribuiva secondo i propri mezzi; i ricchi pagavano per i poveri.

III

Siamo giunti così al Medioevo

Quando i barbari invasero l'Impero Romano e fondarono numerosi regni sulle sue rovine, le abitudini romane si andarono alterando. Una delle prime che scomparvero fu quella di mangiare sdraiati· i barbari mangiavano seduti a tavole basse

Dunque ad una tavola simile sedeva re Alboino nel 571, quando a Verona in un banchetto — con atto cavalleresco alquanto discutibile — offrì da bere a Rosmunda nel cranio del di lei padre, che era stato da lui stesso uc-[redacted]

Ma la cucina e la mensa di quei tempi fu molto grossolana; non si usavano ancora tovaglie, né forchette, né piatto particolare ad ogni convitato, e i resti delle vivande si abbandonavano senz'altro sulla tavola.

Nei secoli XIV e XV si usarono varie specie di tavole per mangiare; ma comunemente le persone di alto grado ne solevano adoperare una molto stretta A queste tavole corrispondeva un banco e qualche volta un baldacchino

Dalla nota conferenza di Olindo Guerrini nella quale è descritta, con fine arte e in base a documenti, la tavola e la cucina del 1300 e 1400, si apprende che la cucina medioevale era formata da un insieme di intrugli bizzarri, dove entravano tutte le spezie allora conosciute, col vino, lo zucchero, il grasso, le mandorle e soprattutto la cipolla e l'aglio. Così che non dovevano proprio odorare di gelsomino e di rosa le soavi bocche delle Madonne Laure e Beatrici cantate da trovadori e da poeti

E dire che Dante condannò alle orribili pene dell'Inferno Ciacco «*Per la dannosa colpa della gola*», e condannò altri golosi suoi contemporanei nel Purgatorio fra cui il pontefice Martino IV dal Torso, che

« *purga per digiuno*
L'anguilla di Bolsena e la
[*Vernaccia*».

Le anguille di Bolsena, secondo l'uso dei tempi, si mettevano a morire nel vino detto Vernaccia e poi si battevano e si mischiavano con cacio uova e — secondo il solito — cipolla, aglio e tante altre spezierie da formarne un intruglio che ai di nostri farebbe rivoltare qualunque stomaco di bronzo

Ora, poiché i golosi si potevano ritenere abbastanza puniti per aver dovuto ingoiare simili porcherie, non è forse il caso di osservare che Dante sarebbe stato più giusto se avesse mandato all'Inferno o in Purgatorio i cuochi?

Ma verso la fine del 1300 cominciò nell'alta società la ribellione all'uso di certe droghe e della cipolla e dell'aglio, e nel 1368 Alfonso di Castiglia istituì un ordine cavalleresco, i cui membri si obbligarono a non mangiarne o a star lontani dalla Corte per un mese, in caso di infrazione alla regola. Poi dal Quattrocento datano non solo i più fondamentali perfezionamenti della cucina, ma anche le squisite ricercatezze dell'arte dei confetti e delle pasticcerie.

Entrando poi in pieno Rinascimento, col progresso delle arti, delle lettere e di tutta la vita civile, anche la cucina e gli usi della mensa si raffinano e i banchetti assumono aspetto veramente classico; poiché alla fine di essi, si ritorna anche alla danza, come appunto ai tempi greci e romani.

—

Alla fine del 1500 e nel 1600 non v'era società che si rispettasse, letteraria o non letteraria, che non avesse nei propri statuti parecchi articoli riguardanti la consuetudine dei banchetti.

Restarono famosi, fra tutti, quelli della *Crusca* per l'originalità dell'arredamento.

Ma questo secolo così caratteristico per il lusso, anzi per la pompa intima ed esteriore e per la spiccata sua tendenza ai godimenti materiali, ebbe il suo degno esponente nel famoso *Re Sole* e cioè Luigi XIV, il quale fu anche un grande ghiottone

Le notizie che si hanno del suo sistema di vivere... per mangiare sono sbalorditive. Fin da fanciullo, di cinque anni appena, s'era segnalato per una voracità e ghiottoneria fenomenali, tanto d'andare nelle cucine reali a rubare delle vivande che poi divorava di nascosto

È sotto questo Re pantagruelico che la Francia ebbe la gloria di dettar legge all'intera Europa in fatto di cucina, e di fornirla di cuochi che erano considerati come i primi artisti del mondo.

Dopo il Re Sole, Luigi XV fece del suo meglio per non essere indegno del suo immortale antecessore. Ma anche un altro Luigi, il XVIII, l'ultimo cioè dei Luigi saliti al trono di Francia, fu un degno continuatore delle tradizioni golose della sua casa. Egli benché afflitto dalla gotta, per cui i medici gli avevano ordinato un regime severo, continuò con viva passione fino ai suoi ultimi giorni ad occuparsi anche direttamente della preparazione di alcune pietanze di sua invenzione.

Ma un secolo prima, una onorevole eccezione a questa regola... sregolata dei monarchi fu la *Tavola rotonda* di Sans-souci alla quale, nel 1750, il re Federico il Grande di Prussia si assideva, soprattut-

to per gustare la compagnia di eletti ingegni, tra cui emergeva il grande scrittore francese Voltaire.

—

La Francia, la quale nel 1500 aveva tutto assimilato dall'Italia, compresa la raffinatezza della cucina, più tardi — come accennai — dettò legge al mondo, e, di rimando, alla sua maestra.

Così pure ai dì nostri molte delle pietanze francesi fanno parte della cucina nostra, per cui ora è superfluo che io mi occupi delle attuali specialità francesi nel campo gastronomico.

Non voglio però che in questa mia sintesi della storia della Gastronomia passi sotto silenzio un vino francese celebre, lo *Champagne*, senza del quale, anche nelle nostre mense modeste non è ormai più possibile alzare il calice — per non dire il gomito — per il rituale *brindisi*.

E i tedeschi?

I tedeschi, nel campo gastronomico, se non hanno tradizioni famose le hanno senza dubbio... fameliche e sitibonde. Infatti chi non sa che i tedeschi oltre essere grandi divoratori di carne, di cavoli, e di patate sono stati fin dall'antichità i più incredibilmente grandi bevitori di birra; per glorificare la quale — ad imitazione del Dio pagano Bacco — istituirono un loro Dio speciale, *Gambrinus*?

Anche gli inglesi sono buoni mangiatori, ma non hanno una cucina molto varia; essi sono specialisti nell'arrostire la carne di bue.

E' nell'Inghilterra che ebbero origine quei vasti e complicati organismi che sono i grandi Hôtel moderni, dove le cucine sotterranee, meravigliosamente regolate, sono veri templi gastronomici degni di accogliere come un Dio il grande Pantagruel.

Invece gli Spagnuoli sono molto sobri, e di speciale non hanno che la famosa *olla podrida* (ollia potrida), che è una specie di *pout-pourri*, vale a dire un miscuglio di ogni sorta di cibi — castrato, manzo, pollo, cappone, salsicciotto, lardo, piede di maiale, aglio, cipolla e ogni specie di legumi.

I vini Madera, lo Xeres e l'Alicante formano poi la più fulgida gloria enologica della Spagna e il più serio pericolo per la stabilità delle gambe dell'uman genere.

Ed ora, caro lettore, compiacente e paziente compagno di questo viaggio attraverso il mondo gastronomico, dovrei condurti in alcune regioni dove ne vedresti di tutti i colori, anzi ne sentiresti di tutti i sapori e di tuti gli odori; vale a dire nelle cucine dei popoli selvaggi o poco civilizzati.

Ti ho detto dovrei, quindi non c'è ragione che tu ti metta delle apprensioni; ti risparmierò la fatica del viaggio e le ingrate emozioni e sensazioni. Poiché tu saresti obbligato di vedere, per esempio, dei Cinesi mangiare pipistrelli, farfalle, topi secchi salati e uova fracide; e certi Indiani dell'Asia trovar squisiti i millepiedi ed altri Indiani dell'America divorar golosamente le lucertole lessate e perfino scarafaggi arrostiti — come le donne turche che li mangiano, questi graziosissimi insetti, cotti al burro ritenendoli un cibo ingrassante. Gli Arabi, invece, trovano deliziose le cavallette arrostite o essicate al sole, mentre alcune tribù selvagge della Nuova Caledonia fanno loro delizia d'una sorta di grosso ragno, detto Epeira, che torna al loro palato d'un gusto soavissimo e che adoperano come condimento.

Ma, come ti ho detto, non voglio dirti nulla su queste cucine selvagge, o quasi, per non farti venire l'acquolina in bocca.

Invece adesso è giunto il momento di rientrare in casa nostra, o per meglio dire in quella parte della nostra casa che è la cucina.

E' un dovere patriottico per me e per te, o lettore; e anche il Giusti ce lo insegnò con questo.

BRINDISI

A noi qui non annuvola il cervello
La bottiglia di Francia e la cucina,
Lo stomaco ci appaga ogni cantina,
Ogni fornello.
I vini, i cibi, i vasi apparecchiati
E i fior soavi onde la mensa è lieta
Sotto l'influsso di gentil pianeta
Con noi son nati.
Chi del natio terreno i doni sprezza
E il mento in forestieri unti s'imbroda,
La cara patria a non curar per moda
Talor s'avvezza.
Filtra col sugo di straniere salse
In noi di voci pellegrina lue;
Bramar ci fa l'oltramontano bue
L'anime false.

. . . .

IV

L'Italia ha tradizioni gloriosissime anche nel campo dell'arte gastronomica, ed ogni città ha delle specialità culinarie che caratterizzano le diverse provincie.

Così il Napoletano viene designato — come tutti i meridionali — per un *mangiamaccheroni*, il Piemontese — come in parte il Veneto e il Lombardo — per un *mangiapolenta*, e di nuovo il Lombardo con il Valtellinese per *mangiariso*, il Toscano per *mangiafagiuoli*, il Genovese per *mangiaminestrone col pesto*, il Trevisano per *pan e trippa*, il Milanese per *busecon* e via dicendo.

Ma volendomi occupare particolarmente della vita gastronomica di alcune delle principali città, dirò delle più note specialità di due delle più illustri fra esse — Roma e Napoli — che non hanno dimenticato — e non potevano dimenticare — di essere state, nell'antichità, le sedi di un popolo amantissimo della mensa.

A Roma si mangia molto e si beve in proporzione. Però la sua cucina è assai più igienica di quella di tante altre città italiane, perché fa molto uso di erbaggi, specialmente della *cicoria*. Sono squisiti i *carciofi* cucinati all'uso ebraico, per cui sono detti *alla giudia*. La *trippa* e i *gnocchi* fanno specialmente parte del *menu* della piccola borghesia; ma il piatto romano tipico è quello degli *spaghetti al pomodoro*. Poi — vinta la istintiva ripugnanza per un volgare mollusco che noi disprezziamo — a dire il vero non sono affatto disgustose le *lumache*, che i romani come i napoletani — sanno pazientemente preparare e cucinare con buon gusto, per poi inghiottirle copiosamente in certe tradizionali feste — come quella di San Giovanni e le famose ottobrate nella campagna romana — durante le quali si mangia la *porchetta* che invita prepotentemente a bere. Per cui scorrono fiumi di quel traditore vinello «delli Castelli» che per l'apparente leggerezza invita a illimitate libazioni; le quali fanno andare qualche volta il bevitore lungo disteso su quel sacro suolo dove si impressero le orme degli avi trionfatori.

Non meno traditori dei vini romani sono i vini napoletani dei paesi vesuviani, fra i quali c'è quel *Lacryma Christi* che fece esclamare ad un beone insaziabile — «Peccato che Cristo non abbia pianto di più!».

Ma questi vini sono necessari per far fronte ai piatti piccanti che caratterizzano la cucina napoletana e in genere tutta quella delle regioni meridionali d'Italia.

La quale cucina napoletana ha una pietanza — una minestra — che «su le altre com'aquila vola» anche per il fatto che il popolo la ingoia facendola discendere in bocca dall'alto colle mani, senza aiuto di forchetta. Tu sai già, o lettore, che si tratta dei celebri *maccheroni* o *maccaroni*.

Un'altra città che ha notevoli tradizioni culinarie è Firenze.

Un modo eccellente di arrostire i volatili e la carne in genere è un vanto della cucina toscana, e le tante e fiorenti *rosticcerie* — condotte da toscani — che funzionano in molte città d'Italia e anche all'estero, provano che questo suo primato è universalmente riconosciuto.

A Firenze si sa anche cucinare in diversi modi un legume generalmente ritenuto volgare, il *fagiuolo*, che i cuochi fiorentini hanno saputo *nobilitare*; ma ivi, come ho detto, si sa arrostire in modo perfetto qualunque carne, specialmente quella di bue. Così che fuori di Firenze si usa anche di chiamare sinteticamente «*fiorentina*» una grossa costola di bue cotta sulla graticola e servita con un pezzo di burro.

A Firenze la chiamano «*bistecca alla fiorentina*»; e quando si è per ordinarne una al cameriere, in uno dei tanti *restaurant*, è consigliabile servirsi dell'intera frase per evitare che egli, da vero fiorentino argutissimo e canzonatore, non vi prenda in giro, come capitò a me che gli chiesi semplicemente «*una fiorentina*» alla quale domanda equivoca egli mi rispose maliziosamente, ma nel tempo stesso esibendomi i suoi buoni servigi — «E come la vole, *bionda o bruna?*».

E' naturale che io completi questo abbozzo di tavola toscana con un bel fiasco del famosissimo *Chianti*.

La città che — dopo Bologna — avrebbe maggiormente diritto di essere chiamata *grassa* è indubbiamente Milano, l'operosa capitale lombarda dove «*Se lavora, l'è vera, ma se paccia*»; sì, si lavora ma si mangia.

Il *risotto* detto, appunto, *alla milanese* è uno dei piatti più noti della nostra cucina nazionale, così dicasi della *lunganega*, prossima parente della nostra salsiccia bolognese, e il *tacchino ripieno*. I milanesi sanno anche cucinare ottimamente la *trippa*, la meneghina *busecca*; non parliamo poi del *panettone*, loro gloria gastronomica.

—

E finalmente, son giunto in fondo alla mia cicalata, anzi al *dulcis in fundo*, poiché mi occuperò di Bologna, l'*Alma mater studiorum*... ma anche *manducorum*.

Ho detto *dulcis in fundo* non solo perché Bologna è la capitale della provincia ove son nato, ma anche — per esser giusti — perché è la città — fra le sorelle italiane — che può vantare maggiormente una cucina d'antiche e gloriose tradizioni; tradizioni che essa ha saputo mantenere tali fino ai tempi nostri.

Bologna, fin dai tempi più antichi, ha la mondiale rinomanza di essere *grassa*; però tale rinomanza non le venne per crapula od ostentazione di ricchezza come all'epoca romana, o per quell'eccessiva ghiottoneria che caratterizzò le corti del 1500, 1600 e 1700, ma più che altro per l'ottima qualità dei salumi che, fin da antichi tempi essa — come tutta la regione emiliana — seppe confezionare; a cui si aggiunsero più tardi i celebri *tortellini* o *cappelletti* e le *tagliatelle*.

Non si può negare però che a Bologna si sia mangiato e si continui a mangiare con una certa abbondanza; ma «c'è chi mangia e chi sa mangiare» — come ha lasciato scritto il celebre buongustaio francese Brillat-Savarin. E a Bologna appunto, si conobbe e si conosce bene l'arte di mangiare; ma si seppe e — perché non essere giusti? — si sa anche studiare.

Ecco perché la capitale dell'Emilia si meritò e si merita ancora l'appellativo di *dotta* oltre che di *grassa*.

Infatti, fin dal medio-evo vi affluirono da ogni parte del mondo i giovani «*goliardi*» che venivano a studiare alla sua gloriosa Università; ma poiché essi non soltanto studiavano ma pure si divertivano e mangiavano e bevevano senza parsimonia, era giusto che essa si meritasse la sua celebre duplice nomea.

La sua rinomanza di *grassa* è dunque molto antica, infatti fin dal 1200 nel *Roman du Comte de Poitiers*, a proposito del matrimonio di Costantino Magno, si parla di una Loretta, che fra trenta fanciulle fu trovata la più bella, ed era «*dama de Boulogne la crasse*».

ENRICO CAVACCHIOLI, Direttore responsabile

S. A. FRATELLI TREVES, Editrice-proprietaria

ABBONATEVI A
L' ILLUSTRAZIONE ITALIANA

In ITALIA, nell'IMPERO e in ALBANIA l'abbonamento anticipato costa

PER UN ANNO
Lire 180

UN SEMESTRE
Lire 95

UN TRIMESTRE
Lire 48

L'abbonamento annuale dà diritto a ricevere gratis tutti i numeri speciali, compreso quello di Natale, magnifico volume di circa centocinquanta pagine illustrate in nero, rotocalco e tricromia.

Il mezzo più semplice ed economico per trasmettere l'abbonamento è il versamento sul Conto Corrente Postale N. 3/16.000 usando il modulo qui unito.

All'ESTERO l'abbonamento costa:

PER UN ANNO
Lire 280

UN SEMESTRE
Lire 145

UN TRIMESTRE
Lire 75

La differenza in confronto del costo in Italia corrisponde alla maggiore spesa di affrancazione postale.

Nei seguenti paesi l'abbonamento **costa come in Italia**, purchè il versamento avvenga a mezzo del "Servizio Internazionale Scambio Giornali„ presso gli Uffici Postali: Francia, Germania, Belgio, Svizzera, Austria, Ungheria, Cecoslovacchia, Romania, Olanda, Danimarca, Lituania, Svezia, Norvegia, Finlandia, Lettonia, Città del Vaticano.

IL SOLO SETTIMANALE ILLUSTRATO CHE OFFRA LA DOCUMENTAZIONE COMPLETA DELLA VITA NAZIONALE E DEL MONDO. RASSEGNA DELLA POLITICA E DELL'ATTUALITÀ, DELLA LETTERATURA E DELLA SCIENZA, DEL TEATRO E DEL CINEMA, DELLA MODA E DELLE ARTI, DELLA RADIO E DELLO SPORT

OGNI FASCICOLO DI ALMENO 40 PAGINE IN NERO, CON CIRCA 100 FOTOGRAFIE, CON PAGINE FUORI TESTO IN ROTOCALCO, IN DOPPIA TINTA O IN TRICROMIA, CONTIENE DUE PUNTATE DI ROMANZI ORIGINALI E DISEGNI DI ENRICO SACCHETTI, DI MARIO VELLANI-MARCHI, DI TABET, DI BRUNETTA, DI MORELLI, DI RESENTERA, DI BAZZI, ECC.

AI NUOVI ABBONATI PER IL **1938** CHE INVIERANNO ENTRO IL 31/12/1937-XVI L'IMPORTO DELL'ABBONAMENTO ANNUO, VERRÀ OFFERTO IN OMAGGIO IL

NUMERO DI NATALE

RICCO FASCICOLO DI CIRCA 200 PAGINE CON TAVOLE FUORI TESTO ED A COLORI.
PER I NON ABBONATI **LIRE VENTI**

SE L'IMPORTO DELL'ABBONAMENTO ANNUO VERRÀ INVIATO, NEL TERMINE SUDDETTO, DIRETTAMENTE ALLA S. A. FRATELLI TREVES EDITORI - MILANO, VIA PALERMO 10, SI RICEVERANNO **GRATIS** I NUMERI DEL DICEMBRE A PARTIRE DAL GIORNO IN CUI VI GIUNGERÀ L'ABBONAMENTO

GLI ABBONAMENTI SI RICEVONO ANCHE PRESSO TUTTE LE SEDI SUCCURSALI ED AGENZIE DEL CREDITO ITALIANO

Indicare a tergo la causale del versamento.

Amministrazione delle Poste e dei Telegrafi
SERVIZIO DEI CONTI CORRENTI POSTALI

Certificato di Allibramento

[redacted]

eseguito da ______

residente in ______

via ______

sul c/c N. **3/16'000**

intestato a S. A. FRATELLI TREVES EDITORI
Via Palermo 10 - MILANO

Addì (1) ______ 193__

Bollo lineare dell'ufficio accettante

N. ______

del bollettario ch. 9

51

Amministrazione delle Poste e dei Telegrafi
Servizio dei Conti Correnti Postali

Bollettino *per un versamento di L.* [redacted]

Lire [redacted]
(in lettere)
[redacted]

eseguito da ______

residente in ______

[redacted]

sul c/c N. **316'000** *intestato a*
S. A. FRATELLI TREVES EDITORI - Via Palermo 10 - MILANO

nell'ufficio dei conti di MILANO

Firma del versante

Addì (1) ______ 193__

Bollo lineare dell'ufficio accettante

Spazio riservato all'ufficio dei conti

Tassa di L. ______

Bollo a data dell'Ufficio accettante

Cartellino numerato del bollettario di accettazione

L'Ufficiale di Posta

Mod. ch. 8-*bis*
(Edizione 1935-XIII)

Amministrazione delle Poste e dei Telegrafi
SERVIZIO DEI CONTI CORRENTI POSTALI

Ricevuta *di un versamento di L.* [redacted]

Lire [redacted]
(in lettere)
[redacted]

eseguito da ______

sul c/c N. **3/16'000**

intestato a S. A. FRATELLI TREVES EDITORI
Via Palermo 10 - MILANO

Addì (1) ______ 193__

Bollo lineare dell'ufficio accettante

Tassa di L. ______

L'Ufficiale di Posta

Bollo a data dell'Ufficio accettante

La presente ricevuta non è valida se non porta nell'apposito spazio il cartellino gommato numerato.

(1) La data dev'essere quella del giorno in cui si effettua il versamento.

A B B O N A T E V I   A
L' ILLUSTRAZIONE ITALIANA

È la rivista preferita dalle famiglie italiane; indispensabile a chi vuol tenersi al corrente del movimento spirituale storico e cronistico della vita contemporanea.

Mantiene questo primato da oltre sessantaquattro anni, ed annovera fra i suoi collaboratori oltre agli uomini politici più insigni in ogni campo del Regime, quali le LL. EE. Ciano, Bottai, Alfieri, Lantini, Lessona, Cobolli Gigli, De Marsanich, De Stefani, Beluzzo, gli scrittori più noti, da Sem Benelli a Massimo Bontempelli, da Sabatino Lopez a Gherardi, da Virgilio Brocchi a Lucio d'Ambra, da Rino Alessi a Rosso di San Secondo, da Salvator Gotta a Bruno Corra, da Raffaele Calzini a R. Radice, da Riccardo Bacchelli a Marco Ramperti, da S. Visconti Prasca a Mario Missiroli, da Concetto Pettinato a Italo Zingarelli, da Adolfo Franci a Raffaele Carrieri, da Marinetti a Luigi Orsini, da Leonida Répaci a Serretta, da Carlo Gatti a F. Spinedi, e gli specialisti più reputati nelle scienze, nel teatro, nella critica storica.

Hanno infatti collaborato e collaboreranno alle pagine dell'*Illustrazione Italiana*: Gioacchino Volpe Nicola Parravano, Cornelio di Marzio, l'on. Cianetti, l'on. Racheli, l'on. Martire, Renato Ricci, Nicola de Pirro, Silvio d'Amico, Eugenio Giovannetti, Francesco Orestano, l'on. G. E. Giglioli, Adolfo Cotronei, Roberto Papini, Carola Prosperi, Bruno Cicognani, Carlo Ciucci, Giuseppe Adami, Bonaventura Tecchi, Lorenzo Gigli, Mario Corsi, A. Lombrassa, Bruno Brunelli, Pia Rimini, etc

I più notevoli disegnatori del nostro tempo illustreranno ancora i romanzi che appariranno nelle nostre colonne, e fra questi saranno Sacchetti, Tabet, Vellani-Marchi, Morelli, Brunetta, Resentera, etc.

Entro l'anno inizieremo, la pubblicazione di tre nuovi romanzi

LA TROPPO BELLA di Alessandro Varaldo,

FANTASIA DAVANTI AL PALAZZO DARIO di Lucio d'Ambra,

LIBERACI DAL MALE di Milly Dandolo,

ed altri ne pubblicheremo in seguito di Riccardo Bacchelli, di Carola Prosperi, di Mura etc.

Inoltre, Mario Appelius e Indro Montanelli seguiranno come nostri inviati speciali i grandi avvenimenti nazionali e del mondo.

Ecco, a grandi linee, il nuovo programma dell'anno XVI, che, con le più notevoli ed urlanti fotografie attuali, costituirà come e più di sempre, il quadro storico documentario della nostra vita, in modo da sintetizzare e da sostituire ogni altra rivista resa ormai pleonastica dalla ricchezza, dal numero e dall'importanza delle nostre presentazioni.

Alcuni numeri speciali, dedicati ad argomenti diversi, con tricromie e tavole fuori testo, simili a quelli che in questo ultimo periodo hanno costituito l'orgoglio nostro ed anche quello dell'arte giornalistica e tipografica completeranno la serie delle nostre pubblicazioni.

In ITALIA, nell'IMPERO e in ALBANIA l'abbonamento anticipato costa

PER UN ANNO
Lire 180

UN SEMESTRE
Lire 95

UN TRIMESTRE
Lire 48

L'abbonamento annuale dà diritto a ricevere gratis tutti i numeri speciali, compreso quello di Natale, magnifico volume di circa centocinquanta pagine illustrate in nero, rotocalco e tricromia.

Il mezzo più semplice ed economico per trasmettere l'abbonamento è il versamento sul Conto Corrente Postale N. 3/16 000 usando il modulo qui unito.

All'ESTERO l'abbonamento costa:

PER UN ANNO
Lire 280

UN SEMESTRE
Lire 145

UN TRIMESTRE
Lire 75

La differenza in confronto del costo in Italia corrisponde alla maggiore spesa di affrancazione postale.

Nei seguenti paesi l'abbonamento **costa come in Italia**, purchè il versamento avvenga a mezzo del "Servizio Internazionale Scambio Giornali" presso gli Uffici Postali: Francia, Germania, Belgio, Svizzera, Austria, Ungheria, Cecoslovacchia, Romania, Olanda, Danimarca, Lituania, Svezia, Norvegia, Finlandia, Lettonia, Città del Vaticano.

GLI ABBONAMENTI SI RICEVONO ANCHE PRESSO TUTTE LE SEDI SUCCURSALI ED AGENZIE DEL CREDITO ITALIANO

Spazio per la causale del versamento.

Abbonamento per l'anno 1938

a l'ILLUSTRAZIONE ITALIANA

da spedire al seguente indirizzo:

Nome ....

Via .... *N.* ....

Città ....

(Scrivere molto chiaro e grande)

Parte riservata all'Ufficio dei conti.

N. .... *dell'operazione.*

Dopo la presente operazione il credito del conto è di L. ....

Il Contabile

AVVERTENZE

Il versamento in conto corrente è il mezzo più semplice e più economico per effettuare rimesse di denaro a favore di chi abbia un conto corrente postale.

Chiunque, anche se non è correntista, può effettuare versamenti a favore di un correntista. Presso ogni ufficio postale esiste un elenco generale dei correntisti, che può essere consultato dal pubblico.

Per eseguire il versamento il versante deve compilare in tutte le sue parti, a macchina o a mano, purché con inchiostro, il presente bollettino (indicando con chiarezza il numero e la intestazione del conto ricevente qualora già non vi siano impressi a stampa) e presentarlo all'ufficio postale, insieme con l'importo del versamento stesso.

Sulle varie parti del bollettino dovrà essere chiaramente indicata, a cura del versante, l'effettiva data in cui avviene l'operazione

Non sono ammessi bollettini recanti cancellature, abrasioni o correzioni

I bollettini di versamento sono di regola spediti, già predisposti, dai correntisti stessi ai propri corrispondenti; ma possono anche essere forniti dagli uffici postali a chi li richieda per fare versamenti immediati

A tergo dei certificati di allibramento i versanti possono scrivere brevi comunicazioni all'indirizzo dei correntisti destinatari cui i certificati anzidetti sono spediti a cura dell'Ufficio conti rispettivo

L'ufficio postale deve restituire al versante, quale ricevuta dell'effettuato versamento, l'ultima parte del presente modulo, debitamente completata e firmata.

I versamenti eseguiti presso gli Uffici Postali dei CAPOLUOGHI DI PROVINCIA sono GRATUITI.

Presso gli altri Uffici Postali costano soltanto L. 0,40

L. 0,15 fino a L. 50
" 0,20 " " " 100
" 0,40 " " " 500

LA PAGINA DEI GIOCHI

ENIMMI

1 **Frase a incastro triplo** (xxooyyy ++ yyooxx)

DOLCE QUIETE

Non uso al gioco de la vita audace,
umile amante che non osa e teme,
eterno schiavo di supina pace,
per aspre lotte l'anima non freme.
Pavido, il cuore di guerriglie ignaro,
ne la penombra cerco la mia calma:
di gesti alteri nel periglio avaro,
evito i rischi di contesa palma.

Amo il sereno di gioconda e quieta
placida vita di letizia rosa:
questa è di pace la festante meta,
sempre più lungi da la grigia prosa.
In alto, in alto, dove tutto è luce,
diletta amica, provvida e gentile:
uniti, andremo dove i passi adduce
l'aura olezzante del ridente Aprile.

Intrico non vi sia d'ostili trame,
intralcio ai passi, ostacolo a l'ascesa:
non d'attorti grovigli, aspro legame,
spinga le nostre braccia a la difesa.
Fitta boscaglia che ci fa sognare
le terse e azzurre sommità di cielo,
dov'è bello e difficile arrivare
con l'ansia viva d'uno spirto anelo.

Tu batti a la finestra. Il sole indora
la mia stanzetta dove poso il frale:
oh! s'io potessi rivederti ancora
domani ad oggi nuovamente uguale!
Tu mi hai svegliato con un tocco lieve,
fervor di vita, mattutina squilla;
forse domani ci sarà la neve:
oggi è serenità ne la mia villa.

Oggi è l'attesa mistica d'Amore,
regalo di letizia decembrina:
esulterà domani il nostro cuore
ne la festante luce mattutina.
Forse domani ci sarà la neve
e la campagna di candor vestita:
noi pregheremo, ne la vecchia pieve,
che duri a lungo questa nuova vita!

Nello

Incastro (xxxooooxx)

NATALE AL CONVENTO

Nella serenità del monastero
lungi dal mondo e avvolto di mistero
in ginocchio ringraziano il Signore
perché venuto al mondo è il Redentore,
mentre il vecchio organista, in un tripudio
di note alate, intona un interludio.

Artifex

---

3 **Cruciverba**

DICEMBRE

Giunto nel suo grigiore il xxxxx edace,
non più sorrisi di fiorite aiuole,
non più fulgido sole,
non più d'azzurro cielo amica pace.
Xxxxx di bimbi. Pensano al Natale
che giungerà, non visto, verso sera;
morì la Primavera:
nostalgia del passato i cuori assale.
Ma non son morte l'xxxxx tenaci,
la cui ooooo inghirlanda il mio balcone:
due bimbi e una canzone
che ha un ritornello: Baci, baci, baci.
No, non ooooo la voce passeggera!
La bianca neve smorza i caldi accenti:
ne l'ooooo gli armenti
posano, e l'uomo inizia una preghiera...

Giovanni da Procida

---

4 **Crittografia** (frase: 7-9)

SSS NZIA

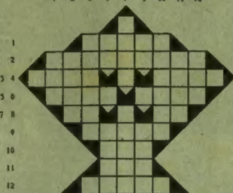
Il Lupino

SOLUZIONI DEL N. 48

1. Cornàmuse, naturale, muraglioni, selenita. — 2. PastrANO. — 3. Avi-dità. — 4. Il libro. — 5. BIondeZZA. — 6. C'-è-l'E-BREO (SEMITA) - per (.)-A = celebre opera.

Premiato: C. De Stefani, Palermo. Nello

CRUCIVERBA



Orizzontali

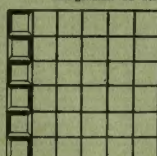
1. Spesso costa più del pesce.
2. Fra gli squali, serve per brunire.
3. Tempo che impiega un affamato a far sparire un piatto di spaghetti.
4. Quelli di dama son fatti con le mandorle.
5. Per dare amarezze non c'è chi l'uguagli.
6. In cucina, fa miracoli culinari.
7. Articolo di miele, non di zucchero.
8. È reciso a fine d'anno.
9. Com'è accogliente dopo un bel pranzetto!
10. Toglie l'appetito e mette la sete.
11. Fa il tifo col capo dei tartufi.
12. Lo è tutto il mondo.

Verticali

1. Società Italiana Aperitivi.
2. Son maiali sventrati.
3. Lo spillo del cinghiale.
4. Un bocconcino d'arrosto.
5. Ragno marino, ch'è quasi un mobile di cucina.
6. A cascarvi dentro si è fritti!
7. Il turco si prepara col bricco.
8. Un sugo di consonanti.
9. Insalata preistorica.
10. Varietà d'uva bianca.
11. Sarebbe gaio se non fosse un calunniatore.
12. È fegatosa, ma squisita.

Monsù Tomè

Anagrammi ad acrostico



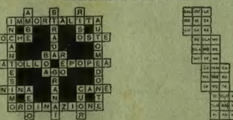
ALPINO
MONETA
GELATO
REGINA
MONILE
VENETO

Anagrammare le parole poste a margine allo schema e collocarle, una lettera per casella, nelle rispettive righe. Nella prima colonna, leggendo dall'alto in basso, dovrà risultare una parola che, in questi giorni, corre sulle labbra di tutti.

H. O.

Ogni settimana sarà assegnato tra i solutori (anche di un sol gioco) un premio di L. 30 in libri da scegliersi sul catalogo della Casa Treves. Le soluzioni devono essere inviate non oltre gli otto giorni dalla data di questo fascicolo.

SOLUZIONI DEL N. 48



Premiato: A. Cantoni, Roma. Nello

DAMA

PARTITA CON TIRO FINALE



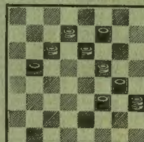
23.19-11.14; 28.23-7.11; 32.28-11.15; 22.18-15.22; 18.11-6.15; 27.18-15.19; 23.14-10.19; 18.14-9.13; 24.20-12.16; 20.15-16.20; 30.27-13.17; 21.18-3.6; 14.11-5.10; 18.14-1.5; 27.23-20.27; 31.22-10.13; 25.21 (posizione del diagramma). Segue: 13.18; 22.13-19.23; *a)* 28.19-8.12; 15.8-6.22; 26.19-17.26; 29.22-5.10; 14.5-2.27. Patta.

a) Anche 19.22 dà una bella patta poiché il nero perdendo un pezzo mette l'avversario in condizione di non poter vincere assolutamente, difatti: 19.22-26.19; 17.26-29.22; 8.12-15.8; 6.15; 19.12; 5.10; 14.5; 2.27 patta sicura, a questo punto, con qualsiasi condotta di giuoco.

PROBLEMI

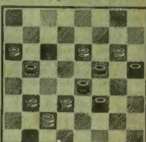
(a premio)

N. 185 di Dott. A Gallico (Mantova)



Il Bianco muove e vince in 3 mosse

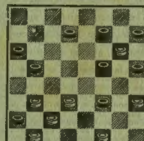
N. 186 di Tomaso Codifava (Quistello)



Il Bianco muove e vince in 3 mosse

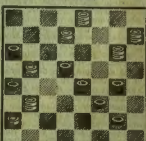
(non a premio)

N. 187 di Pietro Piasentini (Venezia)



Il Bianco muove e vince in 5 mosse

N. 188 di Ranieri Foraboschi (Livorno)



Il Bianco muove e vince in 6 mosse

SOLUZIONI DEI PROBLEMI DEL N. 48

N. 175 di V. Gentili: 11.15; 15.20; 29.6.

N. 176 di R. Botta: 23.27; 18.13; 11.27; 27.23; 23.21 e vince.

NOTIZIARIO

Cremona. Il Dopolavoro Pronvinciale cremonese sta organizzando il primo Campionato Dopolavoristico di dama. La gara è libera per tutti i Dopolavoristi della regione, anche non confederati, e per due categorie di partecipanti.

Si prevede che detto campionato, per il numero d'iscritti non avrà precedenti. A giorni sarà reso noto il regolamento e l'elenco dei premi.

A *Mantova* si sta svolgendo il gran Torneo Natalizio, gara sul tipo « Barbisio », dotato di ricchi premi. L'importante manifestazione a scopo propagandistico, voluta e organizzata dagli stessi partecipanti avrà il massimo successo.

La C. D. I. avverte gl'interessati che sono iniziati i tesseramenti per l'anno XVI. Soci ordinari L. 2.50 annue e soci sostenitori L. 5.

Le soluzioni devono pervenire alla rivista entro otto giorni dalla data di questo fascicolo. Fra i solutori sarà assegnato mensilmente un premio di L. 30 in libri da scegliersi fra quelli editi dalla Casa Treves.

(Vedi alla pagina seguente le rubriche Scacchi e Ponte)

Le soluzioni di tutti i giochi, accompagnate dal relativo talloncino, devono essere inviate a L'Illustrazione Italiana, *Via Palermo 10, Milano, specificando sulla busta la rubrica a cui si riferiscono.*

ILLUSTRAZIONE ITALIANA	ILLUSTRAZIONE ITALIANA	ILLUSTRAZIONE ITALIANA	ILLUSTRAZIONE ITALIANA	ILLUSTRAZIONE ITALIANA
Soluzioni Enimmi N. 51	*Soluzione Cruciverba N. 51*	*Concorso permanente*	*Soluzione Dama N. 51*	*Soluzione Scacchi N. 51*

S C A C C H I

1° Concorso Internazionale di Composizione Problemi Diretti in 2 Mosse

(1° Semestre 1938)

Dietro richiesta di alcuni compositori, che si interessano della competizione problemistica da noi indetta e che vorrebbero conoscere le norme che la regolano, pubblichiamo nuovamente il bando del Concorso già apparso nel numero 47.

NORME

1° La partecipazione al concorso è libera a tutti. A ciascun concorrente straniero sarà assicurato un esemplare di stampa.

2° I problemi, inediti, dovranno essere inviati, su diagramma con relativa soluzione, direttamente al signor Giovanni Ferrantes, via Crema 7, Milano, entro il 31 marzo 1938.

3° In calce a ciascun diagramma dovrà essere chiaramente indicato il nome della rivista: *L'Illustrazione Italiana*, nonché: nome, cognome e indirizzo del concorrente.

4° Sono ammessi i problemi che comportano l'arrocco sia come mossa chiave, che nel corso della soluzione.

5° Qualora venisse pubblicato un problema che risultasse poi demolito, insolubile, illegale, ecc. è ammessa da parte dell'autore la correzione purché inviata entro due mesi dalla pubblicazione del problema stesso.

6° Il giudice del concorso (da designarsi) stabilirà, entro tre mesi dalla chiusura del concorso, la graduatoria dei migliori problemi pubblicati.

7° I premi, gentilmente offerti dal Gruppo Problemistico Italiano, sono i seguenti:

1°: L. 100; 3°: L. 50;
2°: L. 75; 4°: L. 25;
5°: Medaglia Vermeille;
6°: Medaglia Vermeille;
7°: Medaglia Argento;
8°: Medaglia Argento;
9°: Medaglia Bronzo;
10° :Medaglia Bronzo.

Problemi ricevuti

Allo scopo di permettere ai compositori di riconoscere i loro lavori, indicheremo i problemi ricevuti, ai quali sarà assegnato un numero progressivo, con la posizione del Re bianco e del Re nero.

Cristoffanini G., Genova - 1. Ra2, Rd5; 2. Rc1, Re5.
Cane L., Milano - 3. Rb1, Re6; 4. Ra2, Re5.
Taliani A., Pontedera - 5. Rb8, Rd4; 6. Rh1, Rd5; 7. Rf7, Rd5.
Piatesi A., Imola - 8. Rh5, Rd3; 9. Rb6, Rf6.

CAMPIONATO DEL MONDO

Situazione dopo la 19ª partita del match per il Campionato del Mondo:
Alekhine: vinte 6, patte 9, perse 4, punti 10½.
Euwe: vinte 4, patte 9, perse 6, punti 8½.

226. Partita Slava

17ª partita del match per il Campionato del Mondo
L'Aia, 14 novembre 1937.

Euwe	Alekhine		
1. d4	d5	5. a4	Af5
2. c4	c6	6. e3	e6
3. Cf3	Cf6	7. A:c4	Ab4
4. Cc3	d:c4	8. 0-0	0-0

9. De2	Ce4	26. Tb4	Ta8
10. Ad3!	A:c3	27. Db5!	Da8
11. b:c3	C:c3	28. Td4	Dc8
12. Dc2	A:d3	29. Te4	Rh7
13. D:d3	Cd5	30. Te7!	Ta5
14. Aa3	Te8	31. D:b6	Dc1+
15. Tab1	b6	32. Rg2	Tf8
16. Tfc1	a5	33. Dd4	Dc2
17. Ce5	Cb4	34. e4	Tf8
18. A:b4	a:b4	35. Te5	Te8
19. C:c6!	C:c6	36. a5	Da2
20. T:c6	e5	37. Dd5!	Te1
21. T:b4	e:d4	38. D:f7	Df1+
22. T:d4	Db8	39. Rf3	Dd1+
23. Db5	Tc8	40. Rf4!	Dd2+
24. g3	T:c6	41. Rg4	Abb.
25. D:c6	h6		

227. Partita Zukertort-Reti

18ª partita del match per il Campionato del Mondo
L'Aia, 16 novembre 1937

Alekhine	Euwe		
1. Cf3	d5	27. Td1	Cf8
2. c4	e6	28. Dd1	De6
3. d4	Cf6	29. Ce4	Dc2
4. Cc3	c5	30. Tc1	D:a2
5. c:d5	C:d5	31. h5	b6
6. e4	C:c3	32. Cg3	Ce6
7. b:c3	c:d4	33. De5	De6
8. c:d4	Ab4+	34. Cf5	Dd3
9. Ad2	A:d2+	35. Rh2	Rh7
10. D:d2	0-0	36. Te3	Dd1
11. Ac4	Cc6	37. f3	Dd2
12. 0-0	b6	38. Te4	Dg5
13. Tfd1	Ab7	39. Th4	Df6
14. Df4	Tc8	40. De4	Ce5
15. d5	e:d5	41. Dc2	a5!
16. A:d5	De7	42. g3	a4
17. Cg5	Ce5	43. Tg4	g6
18. A:b7	Cg6	44. Ch4	D:d6
19. Df5	D:b7	45. h:g6+	f:g6
20. Td7	Da6!	46. Td4!	De6
21. h4	Tc5	47. T:d7+	C:d7
22. Td5	T:d5	48. D:a4	h5
23. e:d5	Dc8	49. Dc2	Ce5
24. De4	Te8	50. Rg2	Cc4?
25. Da4	Te7	51. C:g6!	
26. d6	Td7		Patta.

228. Partita Indiana

19ª partita del match per il Campionato del Mondo
20, novembre 1937

Euwe	Alekhine		
1. d4	Cf6	19. Ch4	Ae4
2. c4	e6	20. h:g4	Cc2
3. Cc3	Ab4	21. Cc3	Cd4
4. Cf3	Ce4	22. Df1	h:g4
5. Dc2	d5	23. Ce4!	Dc7
6. e3	c5	24. T:e4	d:e4
7. Ad3	Cf6	25. Dc4!	Tc8
8. c:d5	e:d5	26. Tc1	b6
9. d:c5	A:c5	27. C:c5	b:c5
10. 0-0	Cc6	28. Aa6?	D:e5!
11. e4!	Ae7	29. A:c8	D:g5
12. e5	Cg4	30. D:c5+	D:c5
13. Te1	Cb4	31. T:c5	T:b4
14. Ab5+	Rf8	32. Tc4	Ce2+
15. De2	Ae6	33. Rf1	Cf4
16. Cd1	Af5	34. Rg1	g3!
17. h3	h5	35. Aa6	g:f2+
18. Ag5!	Db6	36. R:f2	Th6

37. T:e4	T:a6	44. b6	Ta3+
38. T:f4	T:a2	45. Rf2	a6
39. Tb4	g6	46. Tb8	Tb3
40. Tb7	Rg7	47. b7	Rg7
41. Rf3	g5	48. Ta8	T:b7
42. b4!	Rg6	49. T:a6	
43. b5	f5		Patta.

Pubblicazioni ricevute

Castel - Rivista mensile argentina di scacchi: n. 12, agosto 1937.
Ajedrez Chileno - Rivista mensile, organo della Società Scacchistica Cilena: n. 13, agosto 1937.
Revista Romena de Sah - Rivista mensile romena di scacchi: n. 8, agosto 1937.
Ajedrez - Rivista mensile, organo della Lega Scacchistica Messicana per Corrispondenza: n. 3, agosto 1937.
Le Probleme - Rivista trimestrale, organo dell'Unione Problemistica Francese, supplemento mensile della rivista: n. 4 settembre 1937.
Arbeider-Magasinet - Rubrica settimanale norvegese di scacchi: numero 32, 33, 34, 35 agosto; n. 36, 37, 38, 39, settembre 1937.
Zürcher Illustrierte - Rubrica settimanale svizzera di scacchi: n. 38, 39, settembre 1937.

Match Grob-Koltanowski

Presso l'Hotel Sonnenberg di Zurigo ha avuto luogo, dal 21 al 25 ottobre 1937, un piccolo ed interessante match fra il forte maestro svizzero Grob e il maestro belga Koltanowski detentore del primato mondiale di partite simultanee alla cieca. Il match, del quale diamo lo specchietto dettagliato, è terminato alla pari.

Partita	*Bianco*	*Grob*		*Koltanowski*
1	Koltanowski	½	-	½
2	Grob	0	-	1
3	Koltanowski	½	-	½
4	Grob	1	-	0
	Punti	2	-	2

Problema N. 413

E. J. EDDY
(*West Sussex Gazette*, 1929)

Il Bianco matta in 2 mosse

Problema N. 414

E. CAVREL
(*Le Probleme*, 1937)

Il Bianco matta in 3 mosse

Le soluzioni devono pervenire alla Rivista entro otto giorni dalla data di questo fascicolo.

P O N T E

CXXVII. — GARE E TORNEI (continuazione). - *Come dissi quando cominciai a trattare questo soggetto, le gare e i tornei di Ponte hanno fatto un enorme progresso da quando è stato adottato il sistema dei giochi duplicati, e cioè da quando si è compreso che bisognava ridurre al minimo il coefficiente fortuna, mettendo i giocatori nelle stesse condizioni di fortuna per quanto possibile.*

Anche nei tornei individuali è possibile adoperare il sistema di giochi duplicati, con qualche accorgimento.

Abbiamo descritto nei numeri scorsi le forme più semplici di competizione fra giocatori considerati isolatamente.

Consideriamo il più semplice caso di giochi duplicati applicato in una gara di pochi giocatori, anzi, del minimo numero di essi e cioè di quattro. Sono quindi quattro amici che vogliono far risultare chi di loro gioca meglio. Si può dire anzi, che questa forma elementare di gara, può benissimo sostituire la normale partita di Ponte.

Come dissi già, uno degli arnesi ormai indispensabili nei tornei è la tavoletta custodia in cui vengono allogate le carte divise nei quattro gruppi di tredici carte e su cui sono segnate le varie indicazioni necessarie: l'indicazione dell'orientamento dei giocatori, quale dei giocatori apre la licitazione e se la sfogliata è considerata giocata in seconda o in prima partita, e cioè come dicono oltr'alpe, se si è in zona vulnerabile o pericolosa o no.

Le tavolette sono di varia foggia, nè è il caso di star qui a descriverle. Ma mancando le tavolette si può supplire, conservando gruppi di carte in buste portanti tutte le indicazioni necessarie. È inutile dire che bisogna fare molta attenzione a non frammischiare i gruppi di una sfogliata con quelli di un'altra sfogliata, sotto pena di far andare a male il torneo o la gara.

Ciò premesso ecco come si svolge il torneo fra quattro giocatori. Questi prendono posto e giocano un gruppo di almeno 5 sfogliate. Il N. 1 come Sud, il n. 2 come Nord, il N. 3 come Ovest e N. 4 come Est. Le carte vengono distribuite normalmente. Ricordo quello che ho già detto: nei giochi duplicati le carte non vengono riunite per mano, ma vengono trattenute da ciascun giocatore dopo averle mostrate man mano che si giocano, al centro del tavolo.

Così alla fine della sfogliata, ciascun giocatore raccoglie le sue tredici carte, le controlla e le alloga nei ripostigli della tavoletta o li mette nella busta già preparata. In uno di detti ripostigli, generalmente in quello del Nord si mette un pezzo di carta con le indicazioni seguenti: Tavoletta N. 1 (oppure sfogliata N. 1). Dichiarati 4 cuori. Fatti 5 cuori. Est. Punti vinti 450, il che vuol dire, che Est ha vinto la licitazione con 4 cuori, ne ha fatti cinque e segna i 150 punti per 5 cuori, più 300 punti per aver fatta la partita (se fosse stato in zona pericolosa avrebbe segnato 500 punti invece di 300).

Così nelle successive sfogliate. Se in qualcuna tutti sono passati, le carte vengono egualmente raccolte nelle custodie come prima e il biglietto porta l'indicazione: Sfogliata N. 3. Tutti passati.

Esaurito il primo gruppo di sfogliate i giocatori cambiano compagno e le coppie saranno 1 e 3 - 2 e 4 si giocano altre cinque sfogliate sempre con l'istesso sistema e cioè conservando alla fine di ciascuna i gruppi delle 13 carte nelle apposite nicchie di altrettante tavolette o nelle buste come ho dianzi detto.

Segue poi a questo il terzo gruppo di altre 5 sfogliate in cui i compagni sono divenuti: 1 e 4 - 2 e 3.

Terminate le 15 sfogliate si ripiglia il primo gruppo con la formazione del tavolo come era allora cioè il n. 1 compagno del n. 2 e il 3 compagno del 4 con la differenza però che in questa seconda parte i n. 1 e 2 non sono Sud e Nord, ma diventano Est ed Ovest e giocano quindi con le carte che nel primo turno erano avversarie. Si prosegue così con il secondo gruppo e quindi col terzo.

Intanto man mano che si svolge ogni giocata, alla fine di essa, si prende quel pezzo di carta dove erano segnati i risultati del primo turno e si segnano sotto i nuovi risultati.

Per esempio: al biglietto dove era scritto: Tav. 1: dichiarati 4 cuori, fatti 5 cuori; Est. Punti vinti 450. Si scriverà il nuovo risultato che potrà essere: Dichiarati 4 cuori, fatti 4 cuori; Nord. Punti vinti 420; o magari altro secondo la licitazione coi giocatori cambiati.

I risultati individuali di ciascun giocatore vengono riassunti in uno specchio da cui risultino i dati necessari per la comparazione, e cioè o i punti guadagnati e quelli perduti da ciascuno o un punto di merito (match point) attribuito a chi ha mantenuto l'impegno, con aumento a chi fa la partita.

Molti sono i modelli di tale specchio. I miei lettori non troveranno certo difficoltà a costruirsene uno. Nel prossimo numero dirò della gara individuale a giochi duplicati per un numero maggiore di giocatori. Per evitare che i giocatori possano ricordare come s'erano svolte le giocate al primo turno, si cambia l'ordine di successione in ciascun gruppo.

Ora un problema a doppio morto.

♠ F-6
♡ 4
◇ 10-3
♣ D-8

Ovest		Est
♠ 9-8	N	♠ 7-2
♡ —	O E	♡ F-10-9
◇ 6	S	◇ 8-7
♣ F-6-4-3		♣ —

♠ 10-5
♡ D-7-5-3
◇ —
♣ R

L'attù è picche. S gioca e fa sei delle sette mani.

D'Acq.

LIBRI, CRITICI E AUTORI

* **G. D. Leoni**, su *Il Resto del Carlino*, così conclude una sua approfondita nota critica su *BAGLIORI SULL'ABISSO* di Ossip Felyne:

« Romanzo non comune, lavorato con arte esperta degli effetti che vuole raggiungere; romanzo che segna certamente una tappa notevole nell'attività di uno scrittore ».

* Su *La Sera*, **Alfredo Jeri** ha parole di sincera ammirazione per l'opera di Aldobrandino Malvezzi su *CRISTINA DI BELGIOJOSO* e sintetizza il suo giudizio affermando:

« L'opera è di una probità e d'un'attenzione pressoché rare; d'un calore talmente insolito in pubblicazioni di questo genere, che buon elogio può essere questo di dirne che si legge come il più avvincente dei romanzi ».

* **Fernando Fasciotti**, su *L'Osservatore Romano*, analizzando l'opera biografica di Raffaello De Rensis su *ERMANNO WOLF-FERRARI E LA SUA VITA D'ARTISTA*, nota:

« ...non solo si trova la narrazione della vita musicale dell'artista, ma vi si rivela anche una intima penetrazione dello scrittore nell'anima e nel cuore del musicista ».

* **J. Lopez y Royo**, su *La Gazzetta del Mezzogiorno*, dedicando un'ampia recensione al nuovo volume di *LIRICHE* di Domenico Tumiati, dichiara:

« Tra le cose belle che han vista la luce in questi ultimi tempi, è certo da collocare le *Liriche* di Domenico Tumiati.

« Tumiati è poeta nel significato più preciso, non solamente per la vena fresca, agile e piana che sgorga e fluisce da ogni strofa, trasformandosi in vera e propria melodia, o per la maniera con cui tratta il verso, ma per la fedeltà con cui obbedisce ai supremi canoni dell'arte ».

ALBERTO CONSIGLIO
autore di un'attraentissima opera su Scipione e la conquista del Mediterraneo, edita da Treves, ed accolta dal pubblico con un interesse superiore ad ogni aspettativa.

* **Giacomo Arnò**, su *L'Ora*, recensendo *DUE IN UNA CARNE* di Giuseppe Maggiore, rileva:

« La stesura avvincente, divertente e, a volte, senza che ci se ne accorga, commossa e commovente, realizza, nello scenario ambientale, una varietà di situazioni morali magistralmente rese lontane da solite stereotipie.

« Lo scrittore è, soprattutto, uomo del tempo nostro ».

* Su *Il Resto del Carlino*, **Camillo Caleffi** si occupa diffusamente ed in modo assai favorevole di *GIOVANNA D'ARCO* del generale Sebastiano Visconti Prasca e, fra l'altro, scrive:

« Oggi abbiamo anche noi un'opera seria e coscienziosa, che non è soltanto biografia ma interpretazione della personalità spirituale, politica, guerriera dell'eroina. Lo studio ora pubblicato ha quindi, com'è ben naturale, un'impronta o meglio ancora un substrato militare; espone in efficace sintesi il quadro della politica e della guerra di quell'epoca, e traccia l'azione guerriera della Santa con esattezza e superiore competenza di giudizi ».

Alla mensa dei ghiottoni coloniali

— Si ricordino che deve trovar posto anche questa signora.

Cucina britannica

Molte pentole, fra cui parecchie in forte ebollizione.

LA SETTIMANA ILLUSTRATA
(Variazioni di Biagio)

Fiaschetteria societaria

Per gli enologi: fiaschi ginevrini nonché in damigiana di Brusselle.

In materia di approvvigionamenti

In Italia abbondanza di panettone natalizio; in Russia pane tesserato.

BOTTEGA DEL GHIOTTONE

Pranzo di Natale

Zuppa al passato di carote
Orada ai cetrioli
Tacchino alla moda di Lombardia
Insalata di stagione
Gobbi alla Toscana
Riso all'Imperatrice
Panettone di Milano
Frutta
Caffè
Liquori

ZUPPA AL PASSATO DI CAROTE. — *Mettete in un tegame tutti gli avanzi di carne cotta o cruda di cui disponete, tagliati a pezzetti. Aggiungete un pezzetto di lardo, ponete al fuoco, irrorate con molta acqua. Salate, mettete un pizzico di pepe, e come accenna a bollire, levate la schiuma ed aggiungete molte, molte carote, una cipolla tagliata in quattro, una rapa, e due o tre patate. Lasciate cuocere a lungo, a fuoco moderato. Quando le carote saranno cotte e tenere, versate il contenuto del tegame sul setaccio raccogliendo il brodo. Passate ora tutti i legumi al setaccio ottenendo così un passato che rimetterete al fuoco versandovi il brodo ed aggiungendovi altro brodo o consumato. Lasciate bollire pochi minuti, e poi versate nella zuppiera. Servite accompagnando la zuppa con crostini fritti al burro.*

ORADA AI CETRIOLI. — *Dopo la consueta accurata pulizia, oliate bene l'orada, con un pennello. Mettetela sulla graticola, salate, mettete un pizzico di pepe e fate cuocere rapidamente sulla brace.*

Prima di metterla a cuocere, tritate erba cipollina, prezzemolo, cerfoglio, una dozzina circa di cetriolini sott'aceto, tre o quattro tuorli d'uova sode, ed alcune foglie di acetosella bollita. Pestate nel mortaio una dozzina di filetti d'acciuga ed amalgamateli bene al trito. Condite con olio, poco aceto, un cucchiaio di senape, tanto da ottenere una bella salsa densa.

Cotta che sia l'orada, levatele lestamente la pelle, posatela sul piatto di portata tenuto in caldo e velatela tutta con questa squisita salsa. Nella salsiera versate la salsa restante ed accompagnatene il piatto.

TACCHINO ARROSTO ALLA MODA DI LOMBARDIA. — *Fate la consueta accurata pulizia ad un bel tacchinetto grasso; spiumandolo, bruciacchiandolo, vuotandolo bene e lavandolo diligentemente. Fate una incisione sul collo del tacchino, alla sua attaccatura. Aprite la pelle sollevatela tutt'intorno al collo e con un colpo netto staccatelo. Levate l'osso del petto col medesimo sistema. Asportate le zampe. Tutta questa roba vi darà un ottimo brodo. Prendete circa 200 gr. di polpa di manzo e tritatela finemente assieme a 150 gr. di salsiccino. Legate questo trito con due tuorli d'uovo. Aggiungetevi il fegato, il cuore, il grecile del tacchino tagliati a dadini, 60 gr. di prugne secche che avrete rinvenute nell'acqua tiepida, ed alle quali avrete levato il nòcciolo, ed alcune castagne lessate e sbucciate. Mescolate bene tutti questi ingredienti, salate, mettete un pizzico di pepe e parecchio parmigiano grattugiato, e quando il composto sarà bene amalgamato riempitene il tacchino vuotato delle ossa del petto e costine. Ricucite bene i tagli, ricomponete il tacchino, legatelo, cospargetelo di sale fino, ed infine mettetelo in un tegame assai capace, in cui avrete messo un pezzetto di burro, alcune fettine di pancetta di lardo, tre fettine di prosciutto crudo ed un mazzetto di erbe aromatiche. Fate rosolare il tacchino a fuoco vivo, rivoltandolo, in modo che abbia ad assumere un bel colore dorato da tutte le parti. Sgrassate, versate un grosso bicchiere di vino bianco secco, ed appena il vino sarà svaporato, chiudete il tegame con un coperchio che aderisca bene ed abbassate il fuoco. Dovrà cuocere così circa due ore ed ogni tanto bisognerà sollevare il coperchio ed irrorare il tacchino con alcuni cucchiai di brodo. Cotto che sia (potrete accertarvene pungendolo col forchettone) posatelo sul tagliere e tagliatelo a regola d'arte ricomponendolo poi sul piatto di portata che terrete al caldo. Sgrassate e passate rapidamente il sugo, aggiungetevi il sugo di mezzo limone, scaldatelo e versatelo nella salsiera che manderete in tavola assieme al tacchino.*

Sempre assieme al tacchino servirete una bella insalata di valeriana e barbabietola cotta, condita con una maionese molto leggera ed abbastanza acetata.

GOBBI ALLA TOSCANA. — *I «gobbi», in Toscana, sono i cardi. Paese che vai, nome... (e ricetta!!) che trovi...*

Fate dunque un'accurata pulizia ai vostri gobbi e tagliateli per il lungo. I vari pezzi non dovranno oltrepassare i 20 centimetri di lunghezza. Fateli poi lessare per circa un'ora in una capace pentola piena d'acqua salata. Mettete a fuoco vivo un tegame contenente tre o quattro cucchiai d'olio d'oliva, ed un buon trito di prosciutto crudo e cipolla. (Ci vorranno circa 200 gr. di prosciutto). Rosolate bene il tutto, ed aggiungetevi due o tre cucchiai di estratto di pomodoro. Allungate con poca acqua, ed appena il sugo incomincia a bollire mettetevi i cardi. Abbassate il fuoco e lasciate cuocere un paio d'ore badando che non asciughino ed irrorandoli ogni tanto con estratto di pomodoro diluito in acqua calda.

Cotti che siano (assicuratevi pungendoli con una forchetta che siano tenerissimi), posateli sul piatto di portata messo in caldo disponendoli con bel garbo e versandovi sopra il restante sugo.

RISO ALL'IMPERATRICE. — *Classico dolce natalizio... molto noto ma interpretato in cento modi diversi. Cuocete in acqua bollente, a fuoco vivo, 125 gr. di riso. Colate, irrorate subito con acqua fredda. Mettete a fuoco un tegame contenente 3/4 di litro di latte e 200 gr. di zucchero. Mentre il latte si riscalda aggiungete 20 gr. di burro ed un pizzico di sale. Amalgamate bene e mentre cuoce (fuoco lento) versatevi il riso. Mescolate bene, chiudete il tegame col suo coperchio, mettete un peso sul medesimo ed abbassate ancora il fuoco affinché la cottura sia lentissima. Meglio è fare questa seconda cottura al forno. Cotto che sia, molto cotto, ma con i grani staccati, versate il riso in un recipiente un po' grande perché dovrà essere mescolato ad altri ingredienti.*

In un liquore dolce avrete messo a macero, in parti uguali, uva di Pantelleria passa, cedro tagliato a dadini, pere candite tagliate a filetti. Amalgamate questa frutta al riso. Versatevi tre cucchiai di marmellata di albicocca, un quarto di litro di panna fresca, sei fogli di gelatina stemperata in pochissimo latte ed un bicchierino di maraschino. Mescolate bene tutto col frullino, ma con leggerezza per non rompere la frutta né schiacciare i grani di riso. Versate il composto in uno stampo unto di burro, sul fondo del quale avrete disposto con gusto alcune fettine di arance candite ed alcune ciliege. Mettete in ghiaccio per almeno tre ore, e se al momento di mandare in tavola aderisce allo stampo ravvolgetelo per un minuto in un panno inzuppato d'acqua calda. Sformate così sul piatto di portata e decorate con canditi, fette di ananas, ecc.

È un bel dolce, decorativo, e squisito.

Bice Visconti



TIP. TREVES - MILANO